Digitized by Google

Oecon. 2143 m

Digitized by Google

<36611574440012

<36611574440012

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Dieses Buch gehört der

Ober-Lausitzischen Gesellschaft der Wissenschaften

zu Görlitz seit dem 24. Juni 1839

35 Bu 6

Digitized by Google

Digitized by Google

Die

Baierische Köchin

in Böhmen.

Ein Buch,

das sowohl für Herrschafts-, als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann.

Herausgegeben

von

Maria Anna Neudecker, geb. Ertl,

Traiteurin in Hammerhof bei Marienbad.

Siebente, verbesserte Auflage, vermehrt mit 12 neuen Speise-Zetteln, mit einer lithographirten Auftragtafel, und mit der neuesten einfachsten, faßlichsten

Tranchirkunst.

Prag 1839.

Kronberger's Witwe und Weber.

9/66/1995

Digitized by Google

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Digitized by Google

Vorrede

zur siebenten Auflage.

Wenn mir das seltene Glück zu Theil wird, ein Vorwort zur siebenten Auflage meines Kochbuches schreiben zu können, welches in 14,000 Exemplaren in der Welt cursirt, ohne der Uebersetzungen in die böhmische, französische und italienische Sprache zu gedenken, so darf ich diesen Umstand wohl als unläugbaren Beweis ansehen, daß es mir gelungen sey, die Zufriedenheit des kochenden und speisenden Publikums zu erwerben. Gleichwohl würde ich bei der Ueberschwemmung von neuen und wohlfeilen Kochbüchern die Herausgabe dieser siebenten Auflage viel-

Digitized by Google

leicht nicht gewagt haben, wenn ich nicht von mehreren Gönnern und hohen Kurgästen von Marienbad dazu aufgefordert worden wäre. Ich übergebe also mein wieder mit mehreren neuen Nummern vermehrtes Kochbuch abermahls den freundlichen Lesern, und findet es in seiner gegenwärtigen Gestalt, eine eben so beifällige Aufnahme wie die frühern Auflagen, so erfüllt dieses den innigsten Herzenswunsch

der Verfasserin.

Digitized by Google

Vorbericht,

als nöthige Vorbelehrung für das Ganze.

Der Ueberfluß an Kochbüchern, womit das Publikum gleichsam überschwemmt ist, würde schon allein ein hinreichender Grund seyn, die aufgeregte Neigung in mir zu unterdrücken, diesen Ueberfluß noch mit einem ähnlichen Werke zu vermehren, wenn mich nicht eine vieljährige Erfahrung, die ich größtentheils in den Küchen vornehmer Häuser gemacht habe, in den Geheimnissen der Kochkunst hinlänglich eingeweiht hätte, um behaupten zu dürfen, daß ich bei allem Ueberflusse solcher Schriften doch kaum etwas Ueberflüssiges geschrieben habe.

Man hat, so viel ich weiß, für den Unterricht im Kochen schon Manches gethan: man hat fast allenthalben die Kochkunst mit Neuheit, Verschiedenheit, Seltenheit und Mannigfaltigkeit der Speisen mühsam zu erweitern gesucht, und mit der Abhandlung über das Verfahren bei Zubereitung dieser Speisen mehrere Bände angefüllt, dabei aber bisher für eine mit Eleganz vereinigte Einfachheit, für Häuslichkeit, für eine auf den herrschenden Geschmack gegründete Auswahl, und für die auf der Angabe gewisser praktischer Vortheile beruhende Deutlichkeit in der Anweisung nur wenig gesorgt. Diese Lücken auszufüllen, war mein Bestreben in diesem Werke.

Baiern — meinem Vaterlande — verdanke ich mei-

Digitized by Google

ne Ausbildung in den ersten Grundsätzen der Kunst, die ich durch eine langwierige Erfahrung in den Küchen großer Häuser Böhmen's und Oesterreich's so weit gebracht zu haben glaube, um mich zu dem gegenwärtigen Unternehmen fähig halten zu dürfen.

Nichts desto weniger würde ich mir nie haben einfallen lassen, meine in diesem Fache gesammelten Kenntnisse dem Publikum durch den Druck mitzutheilen, wenn ich nicht selbst von so vielen hohen Herrschaften, welche alle die Zubereitung meiner Speisen mit großen Lobsprüchen überhäuft haben, zu wiederholten Mahlen aufgemuntert worden wäre, dieselben nach und nach niederzuschreiben, und sie dann dem Drucke zu übergeben.

Ich glaube dabei, wenigstens jungen Anfängerinnen, und vorzüglich meinen Landsmänninnen, einen wesentlichen Dienst mit der Herausgabe zu erweisen! ja, ich wage es sogar noch, deswegen Anspruch auf ihren Dank zu machen, da ich meine Erfahrungen mit so vielem Fleiße in diesem Buche zusammengetragen, und dieselben so deutlich und umständlich ausgeführt habe, daß diejenigen, die meine Vorschriften genau befolgen wollen, gewiß den Vortheil daraus ziehen werden, der mit allem Rechte davon erwartet werden darf.

Wenn ich so eben anführte, daß dieses Werk meine eigenen Erfahrungen enthalte; so muß man nicht glauben, als ob ich unterlassen hätte, andere gute Kochbücher bei diesem Geschäfte zu Rathe zu ziehen: nein, ich habe im Gegentheile anfänglich die besten benutzt, nach vielfältigen Proben das Nützlichste davon herausgehoben, und meine eigenen Versuche damit vermischt, um ein zweckmäßiges Ganzes daraus zu bilden. Hierunter befinden sich aber eine Menge anderer, ganz neu zubereiteter Speisen, die bloß in Baiern, Oesterreich und Böhmen gewöhnlich sind, und die ich entweder verbessert oder durch eigenen Fleiß selbst erfunden habe; und diese sind es hauptsäch-

Digitized by Google

lich, die mir den Beifall so vieler hohen Herrschaften erworben haben.

Es kommt aber in der Kochkunst nicht sowohl darauf an, zu wissen, wie man Speisen gut und schmackhaft zubereiten soll, sondern, wie solches auf eine wohlfeile Art geschehen kann: auf diesen Punkt habe ich eine besondere Rücksicht nehmen zu müssen geglaubt, weil ich aus Erfahrung weiß, daß nicht in allen Küchen gleicher Ueberfluß herrscht. Daher habe ich diesem Buche eine solche Einrichtung gegeben, daß nicht nur eine große, sondern auch die kleinste Küche sich seiner mit Vortheil bedienen kann.

Nun noch eine kleine Notiz wegen des Titels dieses Buchs. Dieses könnte leicht diejenigen irre leiten, die es gebrauchen wollen. Diejenigen, die in Baiern sind, könnten glauben, daß es bloß für sie allein geschrieben wäre, und diejenigen, die nicht in diesem Lande wohnen, könnten vielleicht das Gegentheil meinen; mit dieser Meinung würden sich jedoch beide Partheien, besonders die letzte, ganz verrechnen. „Die baierische Köchin" wird es darum betitelt: 1. weil ich selbst eine Baierin bin; 2. weil die meisten hier beschriebenen Speisen in Baiern üblich sind; 3. weil Alles nach baierischem Maß und Gewicht behandelt wird, und weil endlich 4. die in diesem Lande üblichen Ausdrücke und Provinzialismen, die einmal von Alters her so vielen Speisen beigelegt sind, beibehalten werden mußten.

Um aber dieses Buch für ganz Deutschland gemeinnützig zu machen, und es zu Jedermanns nützlichem Gebrauche einzurichten; so habe ich entweder jenen bloß in Baiern, Oesterreich und Böhmen bekannten National-Benennungen meistentheils die eigentliche Bedeutung in reiner hochdeutscher Sprache gleich beigefügt, oder ich habe den Sinn dieser Provinzialausdrücke in der eigens angehängten Wörter-Erklärung angedeutet.

Das ganze Werk besteht in zwei Abschnitten. Der

Digitized by Google

erste enthält die Fleisch-, der zweite die Fastenspeisen. Beide sind so beschrieben, wie sie sowohl auf Herrschaftstafeln, als auch für gute Hausmannskost anwendbar sind. Auch fand ich für nöthig, alle sowohl zur Kochkunst, als zur übrigen Hauswirthschaft gehörigen Bemerkungen und Erinnerungen weiter unten beizusetzen. Ferner entwarf ich auf jeden Monat sieben Speisezettel von dem, was in jeder Jahreszeit und in jedem Monate zu haben ist. Und da die Speisen alle Mahl für eine gewisse Anzahl Personen bestimmt werden mußten; so muß ich noch bemerken, daß ich sie alle auf zwölf Personen eingerichtet habe. Wenn also nun Speisen für mehr oder weniger Personen zugerichtet werden sollen; so wird man natürlicher Weise das Quantum verhältnißmäßig zu vermehren oder zu vermindern wissen.

Einige nöthige und allgemeine Bemerkungen, die sowohl für die Küche, als auch für die übrige Hauswirthschaft höchst nützlich sind, und welche ich deßhalb jeder Köchin mit Aufmerksamkeit zu lesen, und sie dann zu befolgen besonders anempfehle, lasse ich in dem Buche in nachfolgender Vorerinnerung vorausgehen.

Digitized by Google

Vorerinnerung.

Das erste und vorzüglichste Attribut in allen Küchen muß Reinlichkeit und Ordnung seyn. Hat man Casserollen oder anderes Kupfergeschirr, so ist besonders darauf zu sehen, daß dieselben immer gut verzinnt sind; denn in traurigen Beispielen erzählt uns die Erfahrung, wie höchst nachtheilig das Kupfer der menschlichen Gesundheit sey, besonders wenn eine in Essig oder Wein zubereitete Speise darin stehen geblieben ist. Auch in Messing und Zinn ist es schädlich, etwas aufzubewahren, zumahl Obstspeisen; man sieht es sogleich an der Farbe, die sie verlieren, und so werden sie sehr ungesund. Diese Küchengeräthschaften nun sind des Ansehens wegen nicht nur von außen, sondern, um der Gesundheit willen, noch mehr von innen zu putzen und sauber zu halten. Es ist zu vermuthen, daß schon Vielen diese Bemerkung bekannt ist, wie sie wirklich Jedem bekannt seyn soll; dennoch wird sie hier nicht überflüssig seyn, wenn sie auch nur einigen wenigen meiner Leserinnen zum ersten Mahle zu Gesicht käme. Der Gesundheit wegen ist beim Kochen vorzüglich eisernes und irdenes Geschirr, und bei Tische Porzellain oder Steingut nicht genug anzupreisen; auch ist dasselbe am leichtesten rein zu erhalten: doch muß beim Abputzen alle mögliche Behutsamkeit angewendet werden, damit nichts zerbreche. Es läßt sich aber nicht in jedem Porcellain-Gefäß kochen, oder in der Röhre backen. Das beste dazu ist Steingut, in welchem man Alles, außer Krebse und Stockfich, kochen, braten und backen kann. Will man aber auf Porzellain oder Zinn in der

Digitized by Google

Röhre backen; so darf man nur der Schüssel eine dicke, mit Salz bestreute, Platte unterlegen, wo man alsdann des Zerbrechens wegen außer Sorgen seyn kann. Auch empfehle ich zum Abspühlen etwas Lauge unter das Wasser zu nehmen, womit das Geschirr am besten vom Schmutze gereiniget wird. Bast, wenn man ihn haben kann, ist zum Abspühlen immer dienlicher, als Tücher oder Lappen. Nach dem Abwaschen des Geschirrs muß es eigentlich noch im frischen Wasser abgeschwemmt, und Kupfer und Messing mit Sägekleyen abgetrocknet werden, damit es nicht anlaufe.

Zweitens sind Oekonomie und Sparsamkeit nicht nur jedes Dienstbothen Schuldigkeit, sondern sie sind auch anderer Ursachen halber sehr anzurühmen: denn durch Ueberfluß kann oft mehr verloren, als gewonnen werden. Hat man Fleisch, Mehl, Eier, Gemüse oder anderen Speise-Vorrath; so sehe man sorgfältig darauf, daß nichts verderbe, sondern Alles gut aufbewahrt, und immer das Aeltere vor dem Neueren hergenommen werde. Befindet sich das Fleisch an einem kühlen oder frischen Orte, so muß es nicht liegen, sondern aufgehangen, und, erfordert es nicht die höchste Noth, so muß es auch nicht eingesalzen werden; von dieser Regel leidet jedoch Wildpret und Schweinfleisch eine Ausnahme. Rind-, Kalb- oder Lammfleisch ist am besten trocken aufzubewahren: es behält den Saft viel besser bei sich; die Suppen werden auch davon viel schmackhafter, und die Braten viel weißer, appetitlicher und saftiger. Geflügel muß trocken gerupft, und, ohne es naß zu machen, ausgenommen werden. Soll es gut und mürbe werden, so muß es im Sommer einige Tage vorher aufgehangen werden, und im Winter ausfrieren. Soll das Geflügel aber ausgelöset werden, so muß dieß allerdings geschehen, indem dasselbe noch warm ist, weil es später erstarrt, und für jene Vorbereitung unbiegsam wird. Will man Fleisch

Digitized by Google

oder Geflügel vor Fliegen und anderem Ungeziefer bewahren; so muß man es gut in Tücher einschlagen. Soll Speck, geräuchertes oder gesalzenes Fleisch vor dem Anlaufen gesichert werden; so tauche man dasselbe etliche Mahl in scharfe Buchenlauge ein, und lasse sie eintrocknen.

Der sämmtliche Vorrath an Mehl muß an einem trockenen Orte aufbewahrt, und oft umgerührt, oder, noch besser, durchgesiebt werden, damit dasselbe nicht stockigt und klumpicht werde. Eier muß man nie zu viel kaufen; hat man aber einmahl einen zu großen Vorrath, so muß man sie, um sie vor der Fäulniß zu bewahren, in Getreide oder in feinen Sand so tief hineinstecken, daß sie gänzlich darin verborgen sind: denn auf diese Art sind sie am längsten zu erhalten.

Gemüse ist am besten im Keller oder sonst an einem frischen Orte zu verwahren, damit es nicht welke oder gar verfaule. Bei Rüben oder Sauerkraut muß fleißig nachgesehen, und beides öfter gereiniget werden. Hat man Schmalz vorräthig, so stelle man es an einen frischen Ort. Auch Butter kaufe man nie zu viel, weil sie bald ranzig, bitter oder sauer wird. Besonders mache ich meine Leserinnen auf das Abschöpf-Fett aufmerksam; denn es ist zum Verkochen vorzüglich gut und gesund, und mir in vielen Stücken nothwendiger und lieber, als Butter oder Schmalz. Auch abgeschöpftes Fett von Braisen oder von braunen Saftsuppen (Jus) ist gut aufzubewahren; es ist, wo nicht für die Herrschaftstafeln, doch für gemeine Kost sehr nützlich zu gebrauchen.

Drittens sollte man, um das Holz zu sparen, das Feuer nicht zu früh anmachen, um jenes nicht ohne Noth zu verbrennen. Will man eine gute und klare Suppe bekommen; so muß man das Fleisch im kalten Wasser ansetzen, weil es auf diese Art eher weich wird. Will man es noch geschwinder weich haben; so lege man ein Stück Eisen oder Glas dazu. Ist das Fleisch nicht unrein, so thut

Digitized by Google

man besser, wenn man es ungewaschen an das Feuer setzt; denn durch zu viel Waschen und Wässern verliert es seinen besten Geschmack. Das Fleisch, das zu einer herrschaftlichen Tafel gehört, sollte bei dem Zusetzen eigentlich gar nicht gesalzen werden, da die Brühe zu verschiedenen Gemüsen und Saucen brauchbar ist; denn da sie ohnehin oft und lange beim Feuer gehalten zu werden pflegt, so muß sie natürlicher Weise durch öfteres und anhaltendes Sieden immer saurer werden, und so würde man sie am Ende der zu großen Säure wegen gar nicht genießen können. Das Fleisch wird beim Anrichten, so bald es aus der Brühe kommt, mit Salz bestreut; bei bürgerlicher Kost aber wird das Fleisch beim Ansetzen mäßig gesalzen. Fängt es an zu sieden, so wird es fleißig abgeschäumt, und, wenn es zu haben ist, verschiedenes Grünes, als: Petersilie, Porri, Möhren, Pastinak und dergl. hinzugethan; dieß Alles wird rein abgewaschen und abgeputzt, und so mit einem Faden zusammen gebunden, in die Suppe gelegt. Hat das Fleisch einige Stunden lang gesotten; so wird das Fett davon abgeschöpft. Uebrigens soll es immer ruhig fortsieden, und immer zugedeckt seyn, sonst verliert sich die Suppe, und mit ihr der beste Geschmack. Auch muß das, was zu Ragouts oder Eingemachten blanchirt oder übersotten wird, im kalten Wasser zugesetzt, und nur so lange übersotten werden, bis es verschäumt ist; dann nimmt man es heraus, legt es in frisches Wasser, und hebt es so für den Gebrauch auf.

Bei den Braten ist darauf zu achten, daß Kalbs-, Lamms- und Geflügel-Braten nicht zu viel gewaschen, auch nicht zu früh vor dem Gebrauche eingesalzen werden; denn das Salz zieht den besten Saft heraus. Ich begreife nicht, wie die meisten Leute dieses Wasser weggießen können, da es eigentlich das beste ist. Die Braten müssen, sowohl in der Röhre als auch am Spieße, sehr langsam gebraten werden; denn auf diese Art werden

Digitized by Google

sie saftiger und mürber. Die Röhrbraten müssen öfters umgewendet und geschmiert, oder mit der eigenen Sauce, die immer daran seyn muß, begossen werden. Die Spießbraten müssen noch öfter bestrichen, und nachher mit ihrer eigenen Abtropfsauce fleißig begossen werden, damit sie einen Glanz bekommen. Geflügel- oder Lämmerbraten müssen etwas schneller gebraten werden. Die Saucen von Braten muß man besonders in Acht nehmen, weil sie zu Eingemachten sehr gute Dienste leisten: auf Herrschaftstafeln dienen sie statt einer Glace, und bei der Bürgerkost statt eines Safran's.

Viertens ist bei der Zubereitung einiger Gemüse, als Kohl, Wirsching, Kohlrabi und dergl., besonders wenn sie schon alt sind, und einen starken Geruch haben, das zu bemerken: sie müssen blanchirt, d. i., übersotten, dann mit frischem Wasser abgeschwemmt, und darauf erst gedünstet werden. Auf diese Weise werden auch Spargel, Blumenkohl oder Carfiol und Spinat im Salzwasser zuvor übersotten; aber dieß muß in keiner eisernen Pfanne geschehen, weil in derselben Alles schwarz werden würde, noch ehe man die Saucen darauf gäbe.

Alle Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Linsen, Bohnen werden im frischen Wasser angesetzt, und, um sie weich kochen zu können, ist Flußwasser dem Brunnenwasser weit vorzuziehen. In den Städten, die Röhrbrunnen-Wasser haben, ist dieses zu diesem Behufe das vorzüglichste; hingegen ist Cisternen- oder anderes stehendes Wasser dazu ganz unbrauchbar. Schnecken setzt man ebenfalls im kalten Wasser zu, weil sie eher weich werden. Auch der Stockfisch, der nicht gebacken wird, muß in einer messingenen oder kupfernen Pfanne oder auch in einem Topfe mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, und so lange auf dem Feuer stehen bleiben, bis er zu sieden anfängt; dann stellt man ihn davon, deckt ihn zu, und läßt ihn eine Zeitlang stehen. Sonst aber müssen eigentlich alle Gat-

Digitized by Google

tungen Fische, außer den blau abgesottenen, vor dem Kochen gut eingesalzen werden.

Ueberhaupt sollte jede Köchin Salz und Zucker mäßig gebrauchen, und mehr auf den Geschmack der Herrschaft, als auf ihren eigenen, sehen. Auch erfordert meine Art zu kochen wenig Gewürz, außer Pfeffer, Nägelein und Zimmet; doch steht dessen Gebrauch einer jeden Köchin frei, indem ich bei jeder Speise anmerken werde, was für Gewürz dazu genommen werden kann.

Fünftens, da überall und auch in unseren Ländern die Erdäpfel allgemein und viel gebraucht werden; so will ich hier kurz beschreiben, wie man am besten Mehl daraus bereitet. Man nimmt dazu gute mehlichte Erdäpfel, schält sie ab, und reibt sie auf einem Reibeisen; dann gießt man frisches Wasser darauf, und seihet Alles, nachdem es aufgerührt ist, durch ein feines Haarsieb. Das Grobe und Faserichte, welches zurück bleibt, wird davon weggenommen, und kann, getrocknet, für gemeine Leute zu Knödeln (Klößen) verbraucht werden: aber das durchgeseihete Wasser, das sehr mehlicht ist, bleibt eine Weile stehen, bis sich das Mehlichte ablagert; man schüttet dann das Wasser behutsam ab, und gießt wieder frisches darauf. So wird es sechs bis acht Mahl wiederholt; hernach kann man solches, wenn es an der Sonne oder am Ofen getrocknet und fein gerieben ist, zu Stärke oder zu Haarpuder gebrauchen.

Digitized by Google

Wörter-Erklärung.

A.

Amulett oder Fridatter, dicker Pfannenkuchen.
Aspic, eine gemischte und gefüllte Sulze.
Auflauf, eine gut abgerührte gebackene Speise.

B.

Bavesen oder mehrere gefüllte Semmeln.
Beschamell, ein Muß, wird von Butter, Milch und Mehl gemacht, und kann zu Saucen, Fleisch- und Mehlspeisen gebraucht werden.
Blanc manger, eine weiße Sulze von Milch, Mandeln und Hausenblase.
Blanchiren heißt, das Fleisch anlaufen lassen, damit es eine schöne weiße Farbe bekomme.
Blinzen oder Eierfladen, feine Pfannenkuchen.
Bockeier, Karnelli, Widdereier oder Nieren.
Boeuf à la mode, ein Stück Ochsenfleisch, welches gespickt, gedünstet, und mit einer Sauce gegeben wird.
Boudins, sind kleine Blutwürste.
Bouillon, eine klare Suppe oder lautere Brühe von Fleisch.
Braise, ein kräftiger und schmackhafter Sud, worin vieles Fleischwerk gekocht werden kann.
Brandteig ist ein Teig, wo das Mehl heiß angebrüht wird.

C.

Chaudeau, ein dicker Schaum von Wein und Eierdottern.
Consumé, der Saft von Fleisch, mit Eierdottern vermischt, ein auf siedendem Wasser zusammengegangenes Gericht.
Crême, ein von Eierdottern oder Hühnermagenhäutchen auf siedendem Wasser zusammengegangenes Gericht.

Digitized by Google

 XVII-XX im hinteren Reg. einge-bunden

D.

Dampfel, eine kleine Portion Teig zur Probe der Hefen.
Deſt oder Marmelade iſt das Mark von verſchiedenen Obſtfrüchten, welches mit Zucker ſteif eingekocht wird.

E.

Erbſen, grüne mit Schalen oder Schoten.
Erbſenſud oder Erbſenbrühe.
Erdäpfel oder Kartoffeln.
Erdbeeren oder Rothbeeren.
Erdbirnen oder Kaſtanien.
Eſſigbeeren, Weinſchärl oder Sauerdorn.
Euter, das Milchfleiſch von einer Kuh oder einem Kalbe.
Eierflecken oder Eierfladen, Blinzen oder feine Pfannenkuchen.
Eierklar, Eierweiß oder das Weiße im Ei.

F.

Farce, ein rohes, klein gehacktes Fleiſch, mit mehr Zuthaten vermiſcht.
Faſeolen, Bohnen.
Fricandeaux, nach beliebiger Größe geſchnittene und geſpickte Stücke Fleiſch aus einem Kalbs- oder anderem Schlägel.
Fridatter oder Amulette, ein dicker Pfannenkuchen.

G.

Gaſch oder Mus, ein welches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.
Gekröſe, Micke oder Wänſt von Kälbern.
Gélé oder Gallerte, Sulzen, welche von Hausenblasen, Hirschhorn oder Kälber- und Schweinsfüßen gemacht werden.
Germ oder Hefen.
Geſtandenes, eine Sulze von Kälber- und Schweinsfüßen.
Glacé, ein kurz eingekochter Saft von Fleiſch, um dem Fleiſche davon einen Glanz zu geben.
Granat, eine gemiſchte Farceſpeiſe.

H.

Hachis oder Hachée, eine gekochte klein gehackte Speiſe.
Hagebutten, Hanebutten.
Hefen oder Germ.
Hollunder oder Holler.
Honigbeeren oder Mollbeeren.
Hospo, ein farcirtes oder gemiſchtes Gemüſe.

Digitized by Google

Erste Abtheilung.

Von

Fleischspeisen.

Digitized by Google

Digitized by Google

1. Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, so groß man es nöthig hat, und setzt es mit frischem Wasser zu. Will man eine gute Suppe davon erhalten, so ist mageres Fleisch dem fetten vorzuziehen. Auf ein Stück von 4 bis 5 Pfund können immer 5 bis 6 Maß Wasser genommen werden. Hat man eine alte Henne, Kalbsbeine oder Knochen, so muß nach Quantität der Topf auch größer seyn. Hat das Fleisch gut geschäumt, so nimmt man ein paar gelbe Rüben, Pastinak, ein kleines Stück Sellerie, etliche Petersilienwurzeln auch Porri; dieß alles wird rein abgeschabt und gewaschen, dann in einige Stücke geschnitten, mit einem Faden zusammengebunden, und zu dem Fleische gelegt. Hat das Fleisch 2 Stunden gut gesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen. Das Fleisch muß immer zugedeckt bleiben, und ganz langsam sieden, damit die Suppe nicht trübe wird.

2. Gute Jus- oder braune Saftsuppe.

Man nimmt einen Tiegel oder eine Casserol, legt Fett oder etliche Schnitte frischen Speck hinein, dann schneidet man etliche Zwiebeln in Scheiben, so, daß man den Boden damit etlichen Gewürznägeln besteckt, dazu. Hierauf wird ein mageres Stück rohes Rindfleisch schnittweise hineingelegt. Auch schneidet man etliche gelbe Rüben, Pastinak, Porri, Sellerie, alles zu kleinen Schnitzeln hinein, läßt dieses unzugedeckt so lange auf der Glut abbraten, bis der Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird. Dann gießt man gute Bouillon- oder Fleischsuppe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden, damit es nicht trübe wird. Man kann auch Kalbsbeine, oder Bei-

Digitized by Google

ne von Geflügel hinein thun, dazu auch, wenn man es hat, ein kleines Stück Schaffleisch oder Beine. Mit dieser Suppe kann man alle Suppen färben, und sie sehr schmackhaft machen. Auch ist sie sehr nützlich, und bei aller Kocherey höchst nothwendig. Es ist auch nicht nöthig, eine Quantität davon anzugeben, weil sie sich ein paar Tage lang aufbewahren läßt.

3. Glace zu machen.

In eine Casserolle legt man Fett auf den Boden, dazu Zwiebeln nebst vielen andern Wurzeln, alles in kleine Stücke geschnitten. Dann nimmt man 3 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund guten Schinken, 3 oder 4 Kälberfüße, mehreres Bein- und Knochenwerk, wenn man es hat. Dieses alles wird geschnitten, zusammengehackt, und in die Casserolle gelegt. Man läßt es Anfangs auf dem Boden etwas bräunlich werden, alsdann gießt man 4 Maß Wasser darauf, läßt es zugedeckt 5 Stunden lang zusammen ganz langsam kochen, sodann seihet man es ab; den noch übrigen Sud von den Beinen aber seihet man durch ein Tuch, setzet es in einer kleinen Casserolle oder in einem Tiegel wieder auf, und läßt es bis auf eine halbe Maß einsieden. Dieses schüttet man auf einen porzellänenen oder irdenen Teller, und setzet es an einen kühlen Ort. Dieß Glacé ist sehr nothwendig, und in allen Küchen zu gebrauchen; es wird in der Folge bei vielen Speisen gebraucht, und genannt werden. Im Falle die Rindsuppe nicht kräftig genug ist, darf man nur ein kleines Stück von diesem Glacé dazu legen, wenn sie besser und schmackhafter werden soll.

4. Braise zu machen.

Die Braise ist eine Gattung guten Sudes, in welchem verschiedenes Fleisch- oder Geflügelwerk sich sehr mürbe und schmackhaft kochen läßt; auch behält es seine Weiße in demselben. Man nimmt nämlich eine mehr tiefe, als flache Casserolle, gießt einen Theil Wein, und einen Theil gute Fleischbrühe hinein; gehört es zu Wildpret, so kann auch Essig dazu genommen wer-

Digitized by Google

den. Man legt auch sehr viel Rindsfett und einiges Wurzelwerk dazu, als: gelbe Rüben, Pastinak, ganze Zwiebeln mit Nägelchen besteckt, und ein paar Lorbeerblätter. Zu diesem Sude wird alles das genommen, was man in der Braise kochen will, nachdem es zubereitet ist. Die Fricandeaux müssen gespickt werden. Ist es Geflügel, und soll es sehr weiß bleiben, so muß alles in Speck eingebunden werden, nachdem es gut dressirt ist. Alsdann wird ein Papier nach der Mitte der Casserolle zugeschnitten, und auf das darin Befindliche gelegt, die Casserolle aber mit ihrem gehörigen Deckel zugedeckt. Alles muß hier sehr langsam kochen, um recht mürbe zu werden, und weiß zu bleiben. In diesem Sude oder Braise kann man mehrere Sachen kochen, die von gleichem Geschmacke sind; auch ist dasselbe einige Tage aufzubewahren; nur muß dieß im Sommer an einem kühlen Orte geschehen. Hat man sie nicht mehr nöthig, so kann man sie auch, nachdem sie sehr rein geseihet worden ist, zu einer Glacé einsieden lassen, bis sie anfängt, dickicht zu werden. Dieß gibt dann zu Saucen eine sehr gute Glacé.

5. Französischen Farce von Kalbfleisch zu machen.

Man nimmt gutes mageres Kalbfleich; vom Schenkel oder Schlegel ist es am besten. Auch nimmt man Nierenfett darunter, wenn es zu haben ist, ferner etwas Zwiebel und Citronenschale. Dieß alles wird mit dem Schneid- oder Wiegemesser recht fein zusammengeschnitten. Auf ein Pfund Kalbfleisch wird von einer Kreuzersemmel die Rinde abgeschält, und dieselbe in Milch eingeweicht; diese wird, wenn sie weich ist, ausgedrückt, und auch darunter geschnitten. Wenn es ganz fein ist, werden die noch übrigen Fasern oder Häutchen davon herausgestreift; dann kommt es in einen Mörser, wo es recht fein gestoßen wird. Von drei Eyern, einem kleinen Stück Butter, und etwas wenig Milch oder Wasser, wird ein weiches Eingerührtes gemacht, und ebenfalls darunter gestoßen. Nun nimmt man den Farce aus dem Mörser, und verwendet ihn zum gehörigen Gebrauche. Mit Eyern kann derselbe auch noch abgerührt werden, je nachdem man ihn zu einer Speise braucht.

Digitized by Google

6. Eine gute Pasteten-Farce zu machen.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lenden-Braten, zieht die Haut ab, und streift das Häutige davon aus. Das Fleisch schneidet man recht fein mit einem Pfund Speck zusammen. Wenn es fein ist, werden um 4 Kreuzer abgeschälte und in Milch geweichte Semmeln, gut ausgedrückt, darunter geschnitten. Von 6 Eyern und ein paar Löffel voll Wasser wird ein eingerührtes gemacht, und auch darunter gemischt. Auch werden 4 Loth Sardellen sauber geputzt; man nimmt eine Zwiebel, von einer Citrone die Schalen, auch riechende Kräuter, wenn man sie hat, als: Basilikum, Thymian. Alles fein geschnitten und unter die Farce gemischt und gesalzen; würzen kann man es mit Pfeffer oder mit Nägeln.

7. Farce von Hühnern oder Geflügel.

Dieser wird auf eben dieselbe Art, wie in Nro. 5. erwähnt wird, zubereitet; nur daß noch das Brustfleisch von dem nämlichen Geflügel dazu genommen wird, und daß Zwiebel und Citronenschalen dabei weggelassen werden können Nöthigenfalls kann statt dessen kleingeschnittenes Petersilienkraut darunter kommen. Statt des Fettes kann man auch Butter dazu nehmen. Sonst alles wie in Nro. 5.

8. Wild-Farce zu machen.

Dazu werden die Lendenbraten von einem Hirschen oder Rehe genommen; ist's aber ein Hase, so nimmt man davon ein Stück aus dem Rücken. Dieses wird so fein als möglich, zusammengeschnitten, etwas Speck, Zwiebel, Citronenschalen und etwas Sardellen, auch einige wohlriechende Kräuter, als: Thymian oder Basilikum, wie auch eine in Essig oder Wein geweichte, dann ausgedrückte Semmel darunter geschnitten; man kann auch Leber von Geflügel darunter nehmen. Das Eingerührte wird nicht dazu genommen, sonst aber alles fein im Mörser gestoßen, wie Voriges, und dann erst zum gehörigen Gebrauch zubereitet.

Digitized by Google

9. Hachis zu machen.

Hierzu nimmt man allemal ein gekochtes, gebratenes oder aufgedünstetes Kalbfleisch, welschen Hahn oder junge Hühner; dieses wird recht fein zusammen geschnitten; auch können Zwiebeln, Limonienschalen, Petersilienkraut, Champignons oder Maurachen, und gute Schinken darunter geschnitten werden. Vom Gebrauche dieses Hachis selbst, und wo dessen Gebrauch am schicklichsten anzubringen ist, wird in der Folge mehr erwähnt werden.

10. Ragout zu machen.

Man nimmt Kälberbries und Kalbseuter; diese werden im Wasser oder in Fleischsuppe blanschirt oder übersotten; sodann werden hievon ganz kleine, gleiche, viereckigte Stückchen geschnitten; auch kann man weich gesottenen Obergaum darunter schneiden, oder, wenn man es hat, Leber und Magen vom Geflügel, dann Krebsschweifel und Spargel dazu thun. Sodann legt man dieses in einen Tiegel, stäubt ein wenig feines Mehl daran, gibt etwas gute Fleischbrühe dazu, und so läßt man es ganz einkochen. Wie die Säure oder der Geruch hier anzubringen ist, wird erst fernerhin bei verschiedenen Speisen, zu welchen dieses Ragout gebraucht wird, angemerkt werden.

11. Eine Salmi von Champignons zu machen.

Gehört die Salmi zu Repphühnern oder Schnepfen, so müssen 2 von denselben gespickt, und mit einem Glas Wein, und eben so viel guter Jus- Suppe recht ausgekocht werden. Sind sie jung, so dürfen sie nur im Saft; sind sie alt, so müssen sie mürbe gekocht werden. Dann legt man sie aus dem Sude, und deckt sie gut zu; in den Sud gibt man um 1 Kreuzer in Butter geröstete Semmelbröseln, und eine gute Handvoll fein geschnittene Champignons. Man läßt alles kurz einkochen, richtet es an, und die Schnepfen oder Repphühner darauf.

Digitized by Google

12. Eine Salmi zu machen.

Diese kann man aus verschiedenem Federwildpret, besonders von Repphühnern, gemacht werden. Es werden nämlich 3 Repphühner ganz im Saft gebraten; wenn dieß geschehen, wird hievon die Brust, auch die vorderen und hinteren Schenkel, herausgeschnitten; das übrige Gerippe und Beinwerk wird im Mörser zusammengestoßen, und endlich in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu gethan; dieses läßt man zusammen in rothem Weine aufkochen, und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk herauskommt; dieses ist dann die Salmi. Will man dieselbe aber zum ferneren Gebrauche dicker haben, so kann man eine ausgestreifte Kälbermilz nehmen, dann ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen, und etwas wohlriechende Kräuter: alles zusammen fein geschnitten, und unter die Salmi gemischt. Will man sie von Schnepfen machen, so nimmt man auch den Schnepfenkoth darunter; würzen kann man es mit Gewürznägeln.

13. Beschamell zu machen.

Man läßt ¼ Pfund Butter in einem Tiegel zergehen, gibt dann so viel Mundmehl darein, daß es einem Teige ähnlich wird; dieses darf aber gar nicht braun werden, sondern es muß das Mehl so viel anlaufen, bis es schäumet; dann gibt man eine gute süße Milch oder Rahm daran; zu diesen kann aber keine Quantität bestimmt werden, sondern man nimmt nach Beschaffenheit, so wie es zu einer Speise erforderlich oder gebraucht wird. Gehört dasselbe zu einem Auflauf oder Gebackenen, so muß es immer etwas dicker bleiben, fast wie ein Brandteig: in anderen Fällen aber darf es auch öfter sehr dünn mit Milch gemacht werden, und sehr lange kochen, dessen Zubereitung zum ferneren Gebrauche noch schon angemerkt wird.

Digitized by Google

Von verschiedenen Gattungen Schötteln.

14. Krebsschöttel.

Man nimmt 12 bis 15 Kochkrebse, löset ihnen die Galle aus, und stößt sie lebendig im Mörser ganz klein; dann schlägt man 4 oder 5 Eyer darein, stößt sie darunter, und gibt ein halbes Quart Milch dazu; endlich seihet man es durch ein Tuch, drücket es gut aus, und kochet es in einer kleinen Pfanne auf einer Glut ab, bis es Wasser gibt; dann schüttet man es in einen feinen Durchschlag oder Schöttelmodel, welcher feine Löcher hat, drücket es gut hinein, damit es ganz fest wird, und das Wasser rein davon abläuft. Wenn die Krebse gut sind, und man es kalt werden läßt, so wird es recht schön roth werden.

15. Eine weiße Goli zum Aufbewahren, welche man bei großen Tafeln braucht, zu machen.

Man nimmt ein gutes Stück Butter in eine Casserolle. Hat man von Geflügel Magen oder Flügel, oder Kalbsknochen, so gibt man sie dazu, läßt sie in Butter anlaufen, aber nicht anlegen. Hernach gibt man ein paar Löffel voll schönes Mehl hinein, rührt es damit einigemal um, füllet die Casserolle mit guter Fleischsuppe, gibt ein paar Stücke Petersilienwurzeln, Sellerie, Pastinak und einen ganzen mit einigen Nägelchen besteckten Zwiebel dazu. Dieses zusammen läßt man unter beständigem Rühren kurz einkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, gibt es an einen kühlen Ort, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf.

16. Eine braune Goli eben so zu machen.

Man nimmt frisches Fleischfett oder klein geschnittenen Speck, gibt es in eine Casserolle, ein paar Schnitzeln mageres Rindfleisch darauf, einige Schnitzeln frischen Schinken, und ein paar geschnittene Zwiebeln. Dann läßt man dieses zusammen auf starken Kohlen gut anlaufen und angehen, bis sich der Saft braun angelegt hat; gibt ein paar Löffel voll Mehl dazu, rührt

Digitized by Google

es einigemal um, und füllet es mit guter Fleischsuppe, oder noch besser, mit brauner Jus. Man kann auch ein paar gelbe Rüben und ein paar Pastinakwurzeln und einige Nägeln damit verkochen lassen. Wenn alles unter beständigem Rühren gut eingekocht ist, schlägt man es durch ein Sieb, und hebt es zum ferneren Gebrauche auf.

17. Einen Schnee von Eierweis zu machen.

Man nimmt das Weiße von Eiern, so viel man will, gibt dasselbe auf eine flache Schüssel, nimmt ein von Holz geschnitztes Messer, schlägt immer nach der Fläche ins Eiweiß, bis es nach und nach ein ganz dicker und steifer Schaum wird, welcher zu verschiedenem Auflauf und zu sonst recht locker gerührten Speisen gebraucht wird.

18. Spinatschötteln.

Ein paar Hände voll rein ausgewaschener Spinat wird im Mörser gestoßen, 4 oder 5 Eier daran geschlagen, und mitgestoßen; statt Milch nimm man ein wenig Wasser, damit es die Farbe nicht so sehr verliert. Sonst wird wie bei dem Vorigen damit verfahren.

19. Krebsbutter.

Man siedet 24 Krebse, löset die Schweifel davon aus, sticht die Galle heraus; die Bäuche kommen auch davon, blos die Schalen und die Scheeren werden klein zusammen, und nachher ½ Pfund Butter darunter gestoßen. Wenn man damit eine Weile fortgefahren hat, wird solches in einem Tiegel auf die Glut gestellt, ein wenig kaltes Wasser daran gespritzt, und gut ausgebraten; dann wird ein Tuch in kaltes Wasser getaucht, die Butter durchgeseihet und gut ausgedrückt.

20. Spinattopf, (geläuterten Spinatsaft) zum Färben zu gebrauchen.

Man nimmt ein paar Hände voll Spinat, stößt denselben, und preßt den Saft davon aus; diesen Saft läßt man in ei-

Digitized by Google

nem kleinen Tiegel auf einer Glut unter beständigem Rühren zusammengehen, dann schüttet man es auf ein Sieb, und läßt das Wasser davon ablaufen.

Verschiedene Gattungen von Suppen.

21. Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von 2 Pfund, einen Kalbsknochen, ein Stück Schafsfleisch zu 1 Pfund, oder Schaffüße. Dieses setzet man in einem Hafen oder Topfe von 2 Maß frischen Wasser zum Feuer, gibt auch eine alte Taube dazu, die, wo möglich, geschossen oder erdrosselt werden sollte, damit das Blut nicht davon kommt. Wenn dieses verschäumt hat, so gibt man 2 Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, 2 Pastinak, 2 Sellerieſtöcke, Porri, und einen ganzen Zwiebel dazu; nun läßt man es bei einer Glut braten, dann stecket man etliche Gewürznägeln darein, gibt zu denselben in die Suppe auch ein paar Zehen Knoblauch und ein Lorbeerblatt. Wenn alles dieses darin ist, wird der Topf mit einem Deckel, welcher darauf paßt, gut zugedeckt; man verpicht auch den Deckel mit einem schlechten Teig, und läßt dieses gut bedeckt, 3 Stunden sieden, sodann seihet man es ab, und gibt des Tages zweimal eine Schale zur Anfeuchtung zu trinken; salzen kann man sie nach Belieben.

22. Braune Saftsuppe mit Reis oder Maccaronen.

Man nimmt auf 12 Personen ½ Pfund Reis, wäscht denselben so lange mit Wasser, bis nichts Weißes mehr davon geht, setzet diesen Reis mit guter Bouillon- oder Fleischsuppe zu, läßt ihn sieden, ohne ihn aufzurühren, bis er schön weiß und aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die noch übrige Suppe davon ab, gibt eine Jus-Suppe darauf, richtet es zur Tafel an, und salzet es nach Geschmack. Auf die nämliche

Digitized by Google

Art macht man auch die Maccaronen, nur mit dem Unterschiede, daß dieselben nicht ausgewaschen werden.

23. Eine Sardellenbutter, welche zum Aufbewahren bereitet wird, zu machen.

Man nimmt ¼ Pfund gute Sardellen, wäscht und putzt sie rein, hernach stößt man 1½ Pfund Butter damit. Dann wird diese Butter mit den Sardellen durch ein feines Haarsieb gestrichen. Diese Butter wird nun zum ferneren Gebrauche bei Saucen und Farcen aufbewahrt.

24. Eine Petersilienbutter zu machen.

Es wird ½ Pfund Butter mit einer guten Hand voll fein geschnittenem, grünem Petersilienkraut gut zusammengestoßen, hernach auch durch ein Haarsieb gestrichen, und zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

25. Eine Oliosuppe zu machen.

Man nimmt frisches Rindsfett, oder Speck, in eine Casserolle, darauf Zwiebel und mageres Rindfleisch, läßt dieses auf einer starken Glut angehen, bis es auf dem Boden braun wird. Dann gibt man es in eine Casserolle von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch, vom Halse oder Knochen, 3 Pfund Rindfleisch, welches mager und flächsig ist, einen Rindsfuß, ein paar Kalbsfüße, eine alte Henne; von Petersilie, Pastinak, gelben Rüben, von jedem ein paar Stücke; dieß, nebst 1 Pfund Schinken, läßt man 4 Stunden sieden, dann seihet man es rein ab, und gibt es in Schalen zu trinken.

26. Eine Leberſuppe zu machen.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, schneidet sie zu kleinen Schnitzeln, wendet diese in Mehl um, und backet sie aus dem Schmalze oder Fett; stößt sie im Mörser fein mit von 2 Kreu-

Digitized by Google

zersemmeln gebackenen Schnitzeln, gibt es in einen Tiegel mit etwas geschnittenem Petersilienkraut und Porri ꝛc., gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe dazu und läßt es gut aussieden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über geröstete Semmeln an.

27. Weiße, frikassirte Reissuppe.

Der Reis wird in der nämlichen Quantität, wie in Nr. 22, ½ Pfund gewaschen, und in guter Suppe ganz weich gesotten; dieser kann aber öfter aufgerührt, und nach Belieben gesalzen werden. Vor dem Anrichten nimmt man 5 bis 6 Eierdotter in einen Topf, einige Tropfen frisches Wasser dazu, gibt den Reis unter beständigem Quirlen hinein, rührt es einige Minuten so beim Feuer, bis es anfängt dickicht zu werden, und man es so zur Tafel anrichten kann.

28. Weiße gestoßene Suppe.

Hat man etwas Uebriggebliebenes von einem gebratenen Kapaun, von Hühnern, Indian oder auch im Falle, da man nichts anderes hat, ein Stück schönen weißen Kalbsbraten; so wird von diesem alle braune Haut abgelöset, und das Fleisch im Mörser klein gestoßen, auch eine Hand voll abgezogene Mandeln, und 4 hart gesottene Eier dazu gethan. Wenn alles dieses klein gestoßen ist, legt man ein wenig Rindsfett, oder ein Stück Butter in einen Tiegel, gibt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, läßt es anlaufen, gibt das Gestoßene hinein, rührt es einigemal um, füllt den Tiegel mit guter Fleischsuppe, und läßt es eine gute Stunde kochen. Man kann auch ein wenig Muskatnuß hineingeben; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Haarsieb oder feinen Durchschlag, und richtet es über geröstetes Brod an.

29. Kaisersuppe.

Man setzet einen Tiegel oder eine Casserolle mit Rindsfett und einigen Schnitzeln Speck auf, gibt recht viel in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein; auch einen ganzen Zwiebel mit Nägeln besteckt; sodann schneidet man 1 Pfund mageres Rind-

Digitized by Google

fleisch, ¼ Pfund Kalbfleisch, alles in kleinen Schnitzeln hinein; hat man einen guten Schinken oder ein Stück geräuchertes mageres Fleisch, so kann man hiervon auch ¼ Pfund, nachdem es sauber gewaschen, hineinschneiden; auch legt man ein paar gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, alles in kleine Schnitzeln geschnitten dazu, und gibt es auf das Fleisch, läßt es sodann auf einer Glut so lange dünsten, bis es anfängt auf dem Boden bräunlich zu werden; dann wendet man es öfters um, stäubet ein paar Kochlöffel voll schönes Mehl daran, wendet es damit noch einigemal um, und füllet so viel als es nöthig ist, gute Suppe darauf. Hat man Jus- oder braune Suppe vorräthig, so wird es noch besser, wenn man die Hälfte dazu nimmt, und es noch eine Stunde damit kochen läßt. Sodann schlägt man es durch ein Suppensieb, oder durch einen Durchschlag, fricassirt es vor dem Anrichten mit 5 Eierdottern, und richtet es über geröstetes Brod für 12 Personen an.

30. Eine Krebssuppe.

Man siedet 30 Stück kleine Krebse, löset die Schweifeln, und sticht die Galle aus; stößt die Schalen und das Uebrige mit etlichen gebackenen Semmelschnitzeln und einem Stück Butter fein zusammen, gibt hernach alles in einen Tiegel, läßt es anlaufen, stäubt ein wenig Mehl daran, füllet ihn mit guter Fleischsuppe, und läßt es gut auskochen. Dann schlägt man es durch ein Sieb, und gibt es über geröstetem Brode zur Tafel. Würzen kann man es mit Muskatnuß oder Blüthe.

31. Milzsuppe.

Man legt in einen Tiegel oder in eine Casserolle Fett oder Butter, und auf den Boden eine Hand voll geschnittene Zwiebeln; hierauf wird eine Milz zu kleinen Schnitzeln sammt dem Netz, auch eine gute Handvoll grüne Petersilie, und eben so viel Porri und Zwiebelstängel geschnitten; dieses deckt man zu, und läßt es so lange dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich wird; dann stäubet man ein paar Löffel voll Mehl daran,

Digitized by Google

rührt es öfter um, bäckt um 1 kr. Semmelschnitzeln in Schmalz, und stößt diese sammt dem Uebrigen im Mörser klein, legt es wieder in den Tiegel, gibt gute Fleischsuppe darauf, und, so man es hat, kann man auch die Hälfte Jus-Suppe nehmen, und damit gut aussieden lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen und über geröstetes Brod angerichtet, dann nach Belieben Pfeffer hinzu gethan.

32. Suppe von Vögeln zu machen.

Man nimmt etliche gebratene Vögel, stößt diese im Mörser, gibt auch gebackene Semmelschnitzeln und ein paar gebackene Eier dazu. Uebrigens wird auf die nämliche Art wie mit der Milzsuppe verfahren.

33. Kräutersuppe.

Man nimmt Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilienkraut, Spinat, etwas junge Zwiebeln, Porri und auch junge Gartenkresse. Dieses wird alles rein gewaschen, und mit dem Schneide- oder Wiegenmesser fein zusammengeschnitten; dann wird ein Tiegel oder eine Casserolle aufgesetzt, und Butter oder gutes Rindsfett mit einigen Löffeln voll schönem Mehl hineingelegt, welches man anlaufen läßt; dann gibt man die gehackten Kräuter dazu; läßt es zusammen noch eine Weile dünsten, und so füllet man es mit guter Rindsuppe, läßt es gut aufsieden, aber nicht zu lange, sonst verlieren die Kräuter die Farbe. Vor dem Anrichten kann man ungefähr auf 3 Maß Suppe 6 Eierdotter in einem Hafen mit einigen Löffeln kaltem Wasser abquirlen, und die Suppe damit fricassiren; das ist, man schüttet es unter beständigem Rühren in die Suppe, rührt es so lange, bis die Suppe anfängt dickicht zu werden; dann richtet man es über geröstetes Brod an.

34. Suppe von Endivien, Wirsching oder Sauerampfer.

Die Endivien werden hierzu ganz fein länglich geschnitten wie zum Salat, sodann werden dieselben in Butter oder Fett

Digitized by Google

gedünstet, Mehl daran gestäubt, damit gerührt, und mit Suppe angefüllt; übrigens fricassirt wie die Kräutersuppe. Mit Wirsching oder Sauerampfer wird auf eben diese Art verfahren; nur es zu schneiden steht hier in eines Jeden Belieben, länglich oder klein.

35. Spargel- oder Karfiol- (Blumenkohl) Suppe.

Der Spargel oder Blumenkohl darf eben nicht vom schönsten seyn; derselbe wird ein wenig in Salzwasser übersotten, sodann kleingeschnitten, nach Belieben in einem Tiegel mit Butter gedünstet, feines Mehl daran gestäubt und mit Fleischsuppe angefüllt, gut aufgesotten, sodann vor dem Anrichten nach Nr. 33. fricassirt. Man kann auch ein wenig Champignons und Petersilie darunter schneiden.

36. Eine Erdäpfelsuppe.

Man schält 10 oder 12 Stück mittlere Erdäpfel, schneidet sie in feine Scheiben, nimmt eine Cassérolle oder einen Tiegel mit vielem Fett auf dem Boden, gibt eine gute Hand voll Zwiebeln, auch Petersilie, dann die Erdäpfel darauf; und läßt sie gut zusammen dünsten, stäubet 2 Löffel voll schönes Mehl daran, und läßt es noch eine Weile stehen; dann füllet man es mit einer guten Fleischsuppe, noch besser aber mit Jus-Suppe, so man sie hat, gibt etliche gebackene Semmelschnitzel darein, und läßt sie gut damit verkochen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und über gebackene, gewürfelte Semmeln angerichtet.

37. Braune Suppe von Steckrüben.

Man nimmt ein paar Hände voll kleine Rüben, wäscht und schabt sie sauber ab, schneidet sie klein, gibt Fett oder Schmalz in einen Tiegel, und ein Stück Zucker, wie ein Ey, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehen, und ganz kastanienbraun werden; dann legt man die Rüben hinein, decket sie zu, und läßt sie bei öfterem Umrühren ganz weich dünsten;

Digitized by Google

endlich stäubt man ein paar Löffel voll Mehl daran, läßt sie damit noch brauner werden, gibt etliche Schnitzeln gebackener Semmel hinein, füllt es mit guter Fleisch- oder Jus – Suppe auf, und läßt es gut aussieden; vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

38. Gelbe Rüben-Suppe.

Man nimmt schöne, große, saftige, gelbe Rüben, wäscht und schabt sie sauber ab; sodann reibt man sie auf dem Reibeisen, reibt auch um einen Kr. Semmel dazu; dann legt man in einen Tiegel ein gutes Stück Butter oder Rindsfett, legt die Rüben darauf, und läßt sie aufgedeckt auf einer starken Glut stehen, rühret sie öfter mit einem Rührlöffel um, und läßt sie allzeit auf dem Boden wieder bräunlich werden. Sind sie durch und durch bräunlich, so stäubt man einen Löffel voll schönes Mehl daran, gibt gebackene Semmel hinein, stößt sie in einem Mörser zusammen, und läßt sie wieder in dem Tiegel, mit guter Fleischsuppe aufgefüllt, eine Weile gut versieden. Man kann auch, um dieselbe noch besser zu machen, ein Stückchen guten Schinken, und einen Kalbsknochen damit versieden lassen, oder ein Stück mageres Kalbfleisch nach Belieben dazu nehmen. Vor dem Anrichten wird alles durch ein Sieb geschlagen, und über geröstete oder gebackene Semmeln angerichtet. Diese Suppe ist sehr gut und kräftig, auch für Kranke, wobei aber der Schinken wegbleibt.

39. Eine falsche Maurachensuppe.

Man nimmt etliche Hühnerlebern und Magen, und schneidet sie roh mit Petersilienkraut klein zusammen. Dann rührt man sie mit einem Paar Eiern ab, gibt um 2 kr. Semmelbröseln darein, etwas Salz und Muskatenblüthe. Von diesem Abgerührten werden hernach lauter kleine Maurachen oder Morcheln gemacht, jedes in einem aufgeklopften Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreuet, hernach in nicht zu heißem

Digitized by Google

Schmalze gebacken, und in die Suppe gegeben. Man kann ordinäre Suppe oder etwas Jus darauf geben, läßt es noch einmahl aufsieden, und gibt es zur Tafel.

40. Französische Wurzelsuppe.

Man nimmt hierzu etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinak, Porri und Sellerie. Dieses alles wird rein abgeputzt, etwas länglich geschnitten, auch weiße Rüben darein gethan, dann mit Rindsfett aufgesetzt, und weich gedünstet: es kommt auch noch Wirsching, Kopfsalat, Sauerampfer, Körbelkraut, alles länglich geschnitten, dazu. Wenn alles dieses zusammen weich gedünstet ist, so füllet man es mit guter Fleischsuppe auf; noch besser wird es aber, wenn man hierzu die Hälfte Jus-Suppe, so man sie hat, nimmt, und damit aufsieden läßt. Vor dem Anrichten gibt man um 2 kr. schön braun geröstete Semmelschnitzeln hinein, läßt sie noch ein paar Minuten damit aufsieden, und richtet es, mäßig gesalzen, zur Tafel an.

41. Sago-Suppe.

Man nimmt Sago, wäscht denselben etliche Mahle durch die Hand rein, bis alles Sandige davon gesäubert ist; dann nimmt man gute Jus-Suppe, setzet ihn damit kalt zu, gibt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet dazu, und läßt ihn bei einer mäßigen Hitze ganz langsam kochen, bis er sich allmählig auflöst. Auch kann man ihn mit etwas Weinessig oder Citronensaft säuern, welches sehr gesund ist und zur Aufeuchtung dient.

42. Consume-Suppe von Kaisergerste, oder noch eine Sago-Suppe.

Man nimmt einen Topf auf eine Maß, schlägt 6 Eyer hinein, gibt ½ Maß gute Milch dazu, salzet dieses, und quirlt es gut ab; dann setzt man diesen Topf in einen noch größeren, in welchen der kleinere gut hineinpaßt, und füllet den größeren, sobald der kleine in denselben gestellt worden ist, nicht

Digitized by Google

ganz mit siedendem Wasser an; es muß aber wohl beobachtet werden, daß das Wasser nicht in den kleineren Topf hineinsieden kann, deckt ihn gut zu, und läßt es eine starke halbe Stunde sieden. Findet man beim Nachsehen, daß es auf einer Seite zusammen gegangen ist, so kann man den Topf umwenden, und die noch weichere Seite gegen das Feuer wenden; ist es ganz zusammen gegangen, doch nicht zu stark, damit es nicht schwammig wird, so sticht man es mit einem Eßlöffel heraus, gibt gute Rinds- oder Jus-Suppe darauf, und gibt es zur Tafel. Wenn es für Kranke gehört, kann man auch statt der Milch kalte Fleischsuppe nehmen, welches noch gesünder ist.

43. Eine Büreesuppe von Reiß, Gerste und Erbsen.

Man nimmt Reiß, Gerste und Erbsen, so viel man braucht, wäscht sie rein, und setzet sie im Wasser zu. Beim Einsieden gibt man immer gute Fleischsuppe darauf, läßt sie mit einem Stück Sellerie- und Petersilienkraut zusammenkochen, bis alles ganz weich ist. Dann schlägt man es durch ein Sieb, gibt ein Stück Butter darein, und richtet es über geröstete Semmelbröckeln an.

44. Eine Hachis-Suppe.

Hat man übergebliebenen Braten von Kalbs-, Schöpsen- oder Rindfleisch; so schneidet man diesen mit etwas grüner Petersilie zusammen. Hernach gibt man ihn in eine Casserolle oder in einen Tiegel, dazu ein Stück Butter oder Rindsfett, läßt damit eine Hand voll Semmelbröseln anlaufen, gibt das gehackte Fleisch darein, und, so viel man braucht, Suppe darauf, und läßt es gut versieden. Beim Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eyerdottern, und gibt es über geröstetes Brod zur Tafel.

45. Suppe mit Consumé.

Zum Consumé ist am besten, wenn man Knochen vom ausgelös'ten Geflügel, als Hühnern, Kapaunen, oder, wenn

Digitized by Google

man nichts anderes hat, ein ganzes Huhn nimmt. Wenn dieses sauber geputzt und ausgenommen ist, stößt man es mit einem halben Pfund bratigem Kalbfleisch in einem Mörser klein zusammen; wann dieses klein gestoßen ist, weicht man eine Kreuzersemmel in gute Rindsuppe, und stößt sie auch darunter; sodann nimmt man 12 Eyerdotter, und 4 ganze Eyer, stößt sie mit den übrigen auch eine Weile, füllet 1¼ Maß gute kräftige Fleischsuppe daran, rühret es gut damit ab, seihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, salzet es, gibt ein wenig Muskatennuß darein, schmiert sodann 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, füllt jedes mit Consumé an, und läßt es in heißem Wasser ganz langsam zusammengehen; das Wasser darf aber nicht viel sieden; dann stellet man die Wandeln in einen Tiegel, gibt so viel Wasser hinein, daß sie noch einen Finger breit über das Wasser reichen, damit, wenn es siedet, das Wasser nicht hinein bringt. Ist das Consumé zusammen gegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf, gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe darauf, und richtet es an. Man kann auch nach Belieben geröstete Semmelschnitzeln dazu geben.

46. Suppe von Hirn-Wandeln.

Man häutet zwey Kalbshirn sauber ab, wäscht sie, blanschirt dieselben in der Fleischsuppe, weicht um 2 Kr. abgeschälte Semmeln in die Milch ein, und wenn sie weich sind, drückt man sie aus, treibt ¼ Pfund Butter locker oder pflaumig ab, dann hacket man das Hirn klein, rührt es darunter, wie auch die ausgedrückten Semmeln nach und nach darein; ferner schlägt man 8 Eyer, eines nach dem anderen, darein, salzet es, schmiert die Wandeln aus, und verfährt damit wie mit den Consumé-Wandeln, und richtet es zur Tafel an.

47. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.

Man nimmt um 3 kr. Semmeln, schälet die Rinde ab, und weicht sie, in etliche Theile geschnitten, in die Milch ein, treibt ¼ Pfund Butter oder gutes Rindsfett ab, gibt die

Semmeln, gut ausgedrückt, darein, schlägt 6 Eyer und 2 Dotter, eines nach dem anderen, darein, schneidet um 4 kr. Mark, klein gewürfelt, darunter; endlich macht man zweyerley Gattungen Schöttel, ein rothes und ein grünes, wie Nr. 19 und 20 beschrieben; schneidet jede Gattung, groß gewürfelt, darunter, rühret es ganz langsam darein, damit man die Schöttel nicht zerrühre, stäubt so viel Mehl dazu, als man zwischen fünf Fingern halten kann: dann bestreicht man ein Tuch mit Butter, und gibt dieses Gerührte darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu fest, damit es aufgehen kann; dann nimmt man einen Hafen mit siedendem Wasser, salzet es, und wenn es gut siedet, so gibt man es hinein, und läßt es eine ganze Stunde sieden; endlich nimmt man es heraus, macht die Serviette auf, legt den Pudding in die Schüssel, gibt eine Fleisch- oder Jus-Suppe darauf, und richtet es zur Tafel an.

48. Suppe mit einem Schöwel.

Hierzu werden 6 Loth Butter oder die Hälfte Schmalz genommen, diese recht pflaumig abgeschlagen, 6 Eierdotter nach und nach daran gegeben, und gut verrühret. Das Eiweiß schlägt man davon auf folgende Weise zu Schnee ab. Man schlägt es nämlich auf einer flachen Schüssel oder auf einem Teller mit einem dazu geschnittenen hölzernen Messer so lange nach der Fläche hinein ganz leicht, bis es schäumt, und dieser Schaum so dick und weiß wird, wie Schnee. Wenn bei umgekehrtem Teller der Schaum nicht herunter fällt, so ist dieß ein ächtes Kennzeichen, daß er gut geschlagen ist. Dieser Schnee wird sodann nach und nach, dann 6 Eßlöffel voll Mehl darein gerührt und gesalzen; endlich wird eine Casserolle oder Reifschüssel gut ausgeschmiert, und mit Semmelbröseln bestreut. Dann kommt das Gerührte hinein, und wird langsam gebacken; nachdem es gebacken ist, wird es herausgestürzt, und auf der unteren Seite kreuzweise hinein- aber nicht durchgeschnitten, nur daß die Suppe sich mehr hineinziehen kann; dann gibt man dieses Schöwel wieder in einen Tiegel, füllet diesen mit

Digitized by Google

Suppe an, läßt es darein noch eine Weile aufsieden, und richtet es zur Tafel an. Man gebe aber Acht, daß das Schöwel schön und ganz bleibt, und bei dem Herausschütten nicht zu sehr zerbricht. Auch kann man dieses Schöwel ganz flach machen, und sobald es ausgebacken, in kleine viereckigte Stücke zerschneiden, und in die Suppe geben.

49. Suppe mit Butternöckerln.

Man nimmt 8 Loth Butter, oder gutes reines Schmalz, rührt es recht pflaumig ab, dann 8 Eierdotter, einen nach dem anderen darein; von 6 Eiern schlägt man das Weiße zu Schnee, wie Nr. 48, rührt dasselbe darunter, schüttet 8 Löffel voll schönes Mundmehl dazu, salzet es, und läßt es eine Weile gerührt stehen. Zur Vorsorge kann eines probirt und in siedende Fleischsuppe geschlagen werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu, setzt ferner eine Suppe in einem Tiegel auf, und wenn sie siedet, so schlägt man sie mit einem Eßlöffel ein, deckt es zu, und läßt es eine halbe Viertelstunde sieden; dann richtet man es zur Tafel an. Würzen kann man es nach Belieben mit Safran, Muskatenblüthe oder Pfeffer.

50. Suppe mit Beschamell-Nöckerln.

Man macht ein Beschamell, wie bei Nr. 13 gemeldet, aber ganz fest, trocknet es ab, wie einen Brandteig, läßt es ein wenig auskühlen, treibt es mit ¼ Pfund Butter ab, schlägt 8 Eierdotter darein, und von 4 Eiern den Schnee; übrigens schlägt man es in gute siedende Fleischsuppe, wie die Butternöckerln, und verfährt damit, wie mit den Butternöckerln.

51. Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Man macht von 4 Eyern, schönem Weitzenmehl und einem kleinen Stückchen Butter einen ganz festen Teig an, doch nur so weich, daß man ihn mit der Hand zusammen machen kann, arbeitet ihn mit der Hand recht gut ab, formet ihn etwas

Digitized by Google

länglich, schneidet 4 oder 5 Theile daraus, wälzet sodann einen nach dem anderen zu ganz dünnen Flecken aus (denn zur Suppe sind sie, je feiner, desto schöner); den übrigen Teig schlägt man einstweilen in ein Tuch ein, daß er nicht trocken wird, und die ausgewalzten Teigflecke läßt man ganz abtrocknen; dann rollt man sie zusammen, und schneidet sie mit einem guten Messer recht fein. Wenn man sie braucht, so läßt man in einem Hafen oder Tiegel eine gute Suppe aufsieden, und kochet sie unter beständigem Rühren ein, läßt sie so lange, als ein weiches Ei sieden, würzet es mit Safran und Pfeffer nach Belieben, gibt etwas Schnittlauch darauf, oder, so man will kann statt dessen auch ein wenig Jus-Suppe darauf gegeben werden; auch kann man statt Nudeln von diesem Teig kleine Fleckchen schneiden.

52. Baumwollen-Suppe.

Man schüttet in ein Töpfchen 5 Eßlöffel voll schönes Mehl, rühret mit süßer Milch einen Teig, gleich einer Eintropfsuppe an, schlägt sodann auch 5 oder 6 Eier daran, rührt sie noch gut ab, läßt sie in siedende Fleischsuppe ein, und rührt sie dabei beständig um, bis sie ganz dickich wird. Würzen kann man sie bei dem Anrichten nach Belieben.

53. Suppe mit Eiergerste.

Von 3 Kreuzersemmeln wird die Rinde fein abgerieben 9 Eier dazu geschlagen, dieses gut untereinander gerührt, und siedende Fleischsuppe dazu gegeben; dann läßt man sie unter beständigem Schütteln ein wenig aufsieden, bis sie ganz dickich wird, und so zur Tafel angerichtet, auch nach Belieben gewürzet werden kann.

54. Banadelsuppe von geriebenen Semmeln.

Man reibt um 3 Kr. Semmeln ab, röstet es in einem Tiegel mit einem Stück Butter und etwas fein geschnittenem Petersilienkraut, füllet gute Fleischsuppe darauf, und läßt sie

Digitized by Google

gut sieden. Vor dem Anrichten fricassirt man sie mit 4 Eierdottern, und richtet sie an.

55. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneidet gutes Hausbrod recht fein zu dünnen Schnitzeln auf, röstet sie in einem Tiegel in gutem Rindsfett oder Schmalz mit etwas Petersilien- oder Körbelkraut, schüttet gute Fleischsuppe daran, läßt sie gut aufsieden, gibt ein paar Löffel voll saueren Rahm dazu, und läßt ihn damit verkochen; die Suppe wird aber ganz dick gelassen, und in die gehörige Suppenschüssel angerichtet. Hat man übriggebliebenen Braten oder Rindfleisch, so wird hiervon ein Hachis (Gehacktes), wie Nr. 9. gemeldet, zubereitet, und man legt es oben auf die Suppe; dann werden 3 Eier mit ½ Maß saurem Rahm abgequirlt, und über das Hachis auf die Suppe ganz langsam geschüttet. Endlich stellet man die Suppe in eine Röhre, bis sie oben eine schöne braune Haut bekommt, oder gibt oben ein Blech mit einer Glut. Man kann auch statt dieses Rahms und Hachis verlorene Eier darauf geben.

56. Gebackene Hachis-Krapfeln in die Suppe.

Wenn man einige Abschnitzeln von Butter- oder mürbem Teig hat, so mischt man ein wenig Mehl darunter, walzet diesen Teig einen Messerrücken dick aus, macht, so man übriggebliebenes Fleisch hat, ein gutes Hachis davon nach Nr. 9., schägt in das Hachis ein Ei, streicht es einen Messerrücken dick auf den Teig, schlägt ihn doppelt zusammen, und sticht mit einem Löffel kleine Krapfeln ab, bäckt sie in Schmalz, und gibt dann die Suppe darauf.

57. Eine russische Suppe.

Man nimmt weißes Kraut und Kohl, von jedem 6 bis 7 Häupeln, spaltet sie, und wäscht sie rein. Man setzt ein Stück Rindfleisch von der Brust mit 4 Pfund, und eine alte

Digitized by Google

Henne mit 5 Maß Wasser zum Feuer; gibt das Kraut und den Kohl dazu, und läßt es ein paar Stunden kochen. Dann nimmt man noch etliche feste Kohlhäupel, schneidet diese recht fein zusammen, setzt eine Casserolle mit einem Stück Butter auf, gibt den kleingehackten Kohl darein, stäubt ein paar Löffel voll schönes Mehl hinein, läßt es dünsten, und füllt von dem Fleische die Suppe darauf. Den mit dem Fleische abgekochten Kohl gibt man auch dazu; das Fleisch schneidet man in ganz kleine Stückchen; auch die Henne zergliedert man, und gibt sie dazu. Dann nimmt man 2 Pfund rohen mageren Schinken, schneidet diesen auch zu kleinen Stückchen, und gibt es dazu, läßt alles ganz kurz einkochen, salzet und pfeffert es. Vor dem Anrichten gibt man noch einige Löffel voll dicken sauren Rahm oder Schmetten darein, und gibt es sammt dem Fleische und dem Schinken zur Tafel. Wenn es beliebt, so kann man auch etwas Weinessig darauf geben.

Verschiedene Gattungen Knödel (Klöse) als Nebenspeise, oder in die Suppe zuzubereiten.

58. Geräucherte Fleisch- oder Schinkenknödel.

Man nimmt um 4 kr. altgebackene Semmeln, schneidet sie ganz klein gewürfelt, nimmt 1 Pfund mageres geräuchertes Fleisch oder Schinken, schneidet es ganz klein mit dem Schneidemesser, und gibt es unter die geschnittenen Semmeln. Hat man gutes Abschöpfsett, desto besser; außerdem nimmt man ein Stück Schmalz, und gibt es heiß an die gewürfelten Semmeln. Nach Belieben kann man auch Petersilienkraut, Schnittlauch und Zwiebel, alles klein geschnitten, darunter nehmen; sodann schlägt man 8 Eier in einen Hafen, gibt ein Quartel gute Milch daran; quirlt dieses zusammen ab, und gibt es an das aufgeschnittene Brod und Fleisch, salzet es, gibt ungefähr ¼ Pfund

Digitized by Google

schönes Mehl daran, und läßt es ein wenig stehen. Zur Probe kann man einen Knödel von beliebiger Größe in siedendes Wasser einschlagen; bleibt er ganz, so ist es Mehl genug: sollte er aber zerfahren, so mischt man noch etwas Mehl darein, bis sie ganz bleiben. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schlägt man alles in siedendes Wasser ein, salzet das Wasser, und läßt es zugedeckt in einer Pfanne oder im Hafen sieden. Bei dem Anrichten nimmt man es aus dem Wasser in die Suppenschüssel, und gibt eine gute Fleischsuppe darauf. Will man sie aber statt einer Nebenspeise geben, so werden sie mit Butter und Semmelbröseln aufgebrannt.

59. Leberknödel.

Man schneidet Semmeln auf, wie Nr. 58, nimmt 1 Pfund Kalbsleber, zieht die Haut ab, streift alles Häutige davon aus, und schneidet es recht klein zusammen, mit etwas Zwiebel, Knoblauch, Majoran und Petersilienkraut. Wenn alles recht fein geschnitten ist, brennt man heißes Schmalz oder Fett an das Brod, legt das Gewiegte in einen Hafen, schlägt 6 Eier darauf, ½ Mäßel oder Seidel gute Milch dazu, quirlt es ab, macht das Brod damit an, und nimmt Mehl, nach Gutdünken ein paar Hände voll; diese Knödel dürfen aber viel weicher als die übrigen angemacht werden, weil die Leber von sich selbst anzieht. Uebrigens wird mit dem Einkochen verfahren, wie mit den vorigen nach Nr. 58.

60. Abgetriebene Leberknödel.

Es werden um 4 kr. Semmeln zu Bröseln aufgerieben, und diese in Schmalz oder Fett geröstet; sodann nimmt man 1 Pfund klein geschnittene Kalbsleber in eine Schüssel, treibt sie ab, schlägt 6 ganze Eier daran, klein geschnittenes Petersilienkraut, Zwiebel und Schallotten dazu, und gibt die gerösteten Bröseln darein; im Falle sie zu fest wären, so kann man einige Eßlöffel voll süße Milch daran geben, und ein wenig Mehl dazu stäuben. Die Knödel werden etwas kleiner gemacht, und können in Fleischsuppe eingekocht werden.

Digitized by Google

61. Ordinäre Speckknödel.

Man schneidet um 4 kr. Semmeln, 1 Pfund guten frischen Speck, klein gewürfelt, auf, auch etwas grüne Petersilie, Zwiebel und Schalloten, läßt die Speckbröckeln in einem Tiegel auf der Gluth anlaufen, gibt sie sodann an das aufgeschnittene Brod, nimmt 8 Eier, ½ Mäßel oder Seidel Milch, quirlt es ab, gibt es an die Bröckeln, macht es mit Mehl an, wie die von geräuchertem Fleisch gemachten Knödel, und verfährt mit dem Einkochen auf die nähmliche Art, wie bei Nr. 58.

62. Abgetriebene Speckknödel auf besondere Art.

Man nimmt um 4 kr. altgebackene Semmeln, schälet die Rinde davon ab, schneidet die Semmeln sodann klein gewürfelt auf, nimmt 6 Eierdotter, ½ Mäßel oder Seidel süßen Rahm, quirlt es ab, und gibt es an die Bröckeln; dazu nimmt man ¾ Pfund frischen Speck, schneidet diesen mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, legt ihn in eine Schüssel, und treibt ihn mit vier ganzen Eiern und zwey Dottern recht pflaumig ab, rühret die eingeweichten Semmelbröckeln darein, nimmt eine kleine Hand voll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfahren. Diese Knödel kann man auch in einem Tiegel in guter Fleischsuppe einkochen und dieselben zudecken, so werden sie schön anlaufen. Sie sind auch für eine Nebenspeise zum Sauerkraut gut.

63. Abgetriebene Griesknödel.

Man nimmt 10 Loth schönes frisches Schmalz, treibt es recht pflaumig ab, schlägt 8 ganze Eyer und 2 Dotter darein, und zerrührt jedes gut; dann rührt man 10 Eßlöffel voll Weitzengries darein, salzet es, und läßt es eine Stunde vor dem Einkochen angemacht stehen. Wenn man will, kann man auch ein wenig fein geschnittenen Schinken oder geräuchertes Fleisch dazu geben. Diese Knödel müssen so groß, wie ein Ei, gemacht werden, und fast eine halbe Stunde sieden. Man kann sie auch in die Suppe oder abgeschmalzen statt einer Nebenspeise, nach Belieben, geben.

Digitized by Google

64. Erdäpfelknödeln.

Man reibt ein Pfund gesottene, abgeschälte, ganz mehligte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt in einer Schüssel ½ Pfund Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, schlägt 8 Eier, eines nach dem andern darein, gibt um 2 kr. geriebene Semmelbröseln darunter, stäubt ein wenig schönes Mehl dazu, salzet es, gibt grüne Petersilie und Zwiebeln, klein geschnitten, darunter, und macht es in gute Fleischsuppe ein. Man kann erst einen zur Probe machen, und sehen, ob sie nicht zerfallen; widrigenfalls aber noch etwas Mehl oder Semmelbröseln dazu geben.

65. Ordinäre abgetriebene Semmelknödel.

Man reibt um 4 kr. altgebackene Semmeln zu Bröseln treibt ½ Pfund frische Butter oder Fett, und 10 Eierdotter darein; von dem Eiweiß dieser 10 Eier schlägt man einen Schnee, rührt ihn darunter, dann die Semmelbröseln dazu, salzet es, gibt klein geschnittenes Petersilienkraut und Schnittlauch darunter, und läßt es eine Stunde vor dem Anrichten stehen. Werden sie zu fest, so kann man noch ein Ey darein schlagen; man kochet es in guter Fleischsuppe ein, und richtet es, wenn sie ausgesotten, mit der Fleisch- oder Jus-Suppe zur Tafel an. Will man sie aber Kranken geben, so läßt man die Butter oder das Fett weg, schlägt die Eier in eine Schüssel, gibt die Bröseln hinein, und rührt sie recht pflaumig ab, so werden sie auch gut.

66. Ordinäre Fasten-Semmelknödel.

Man schneidet um fünf Kreuzer Semmeln auf, brennt Schmalz daran, oder auch ein wenig siedende Milch, schlägt dann neun Eier darein, ein wenig Mehl, nur so viel, daß sie beisammen halten; dann schlägt man es in siedendes gesalzenes Wasser ein. Hat man frische Schwämme, Champignons, oder auch Maurachen, so putzet man sie schön, schneidet sie fein, dünstet sie in einem Tiegel mit Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt eine Hand voll klein geschnittenes Petersilienkraut

Digitized by Google

dazu, läßt es dünsten, schüttet gute Fleischsuppe darauf, oder am Fasttage Erbsenbrühe, läßt es aufsieden, und richtet es über die Knödel an.

67. Gute böhmische Knödel.

Man nimmt ein Mäßel schönes Mehl, 6 Eyer und etliche Löffel voll Milch. Dann macht man einen Teig ganz weich; es werden um 4 kr. Semmel gewürfelt aufgeschnitten, gut in Butter geröstet, und unter den Teig gemischt. Dann macht man in siedendes Wasser ganz große Knödel ein. Diese dürfen aber nicht rund seyn, sondern eckig. Wenn diese gut ausgekocht sind, so gibt man sie in die Schüssel, gießt heiße Butter darüber, und gibt sie zur Tafel. Wer will, kann auch noch etwas gewürfelt geschnittenen Speck darunter nehmen — wenn sie Speckknödel werden sollen.

Verschiedene Saucen zu machen.

68. Eine Fricassee.

Man gibt in einen Tiegel 8 Eierdotter, 2 Eßlöffel voll Mundmehl, den Saft von einer Citrone, rührt dieses zusammen fein ab, gibt ein halbes Maß kalte Bouillon- oder Fleischsuppe darein, ein gutes Stückchen Butter, eine ganze Zwiebel, mit einem paar Gewürznelken besteckt, einige Limonienschalen, und läßt dieses auf einer kleinen Gluth ganz langsam unter beständigem Rühren dickich werden; auch darf es nicht ganz kochen, sonst wird es grieslich. Wenn man es anrichtet, wird es geseihet. Die Fricassee kann man nach Belieben über Kalb- oder Lammfleisch, auch über junge Hühner oder über Fische geben.

69. Eine Sauce blanche (weiße Sauce.)

Man legt in eine messingene Pfanne 6 Eierdotter, 2 Eßlöffel voll schönes Mehl, ein wenig guten Weinessig, ein Stück-

Digitized by Google

chen Butter, wie ein Ei groß, und ein Quartel gute Fleisch-suppe, rührt dieses alles recht fein ab, läßt es auf einer Gluth unter beständigem Rühren aufkochen, gibt ein wenig Muskatennuß darein, und richtet diese Sauce über Spargel, Karfiol, Hühner- oder Lammfleisch an.

70. Eine Bouef à la mode Sauce.

Man legt in eine Casserolle oder in einen Tiegel ein gutes Stück Fett, gibt eine Hand voll klein geschnittener Zwiebel darein, auch eine ganze Zwiebel mit etlichen Gewürznägeln besteckt, einige Schnitzeln Speck, wenn man ihn hat, oder noch besser, Schinken, 4 gelbe Rüben, zwei Pastinakwurzeln und ein Stückchen Sellerie. Dieses sauber geputzt, etwas kleinlänglich geschnitten, und auch in die Casserolle gelegt; hierzu kommen noch einige Limonienschalen und Lorbeerblätter, wie auch ein wenig Thymian oder Basilikum, wenn man es hat. Dieses läßt man zugedeckt zusammen recht weich dünsten; sodann läßt man in einem Pfännchen mit einem Stückchen Schmalz ein Stückchen Zucker ganz braun werden, gibt es an die Wurzeln, stäubt ein paar Löffel voll Mehl darein, und läßt es zusammen ganz bräunlich werden; dann füllet man Fleischsuppe, etwas Weinessig und ein Glas Wein darauf, und läßt es gut anfsieden. Wenn es nun eine Stunde gekocht hat, und ganz dick ist, so schlägt man es durch ein Sieb über ein Stück gesottenes Rindfleisch, welches am besten ist, besonders, wenn noch eine Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit aufsieden kann; man kann auch etwas kleine, gute Erdäpfel, wenn diese gesotten und abgeschält sind, damit aufkochen lassen, und so die Sauce sammt den Erdäpfeln über das Rindfleisch anrichten.

71. Eine Wein-Sauce zu Fleisch oder Fischen.

Man nimmt ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt ihn zerfließen, gibt einen starken Löffel voll schönes Mehl darein, läßt es gut anlaufen, gibt ein gutes Glas Wein dazu, ein Stückchen Zucker und ein kleinwenig Zimmet. Diese Sauce läßt man gut verkochen. Vor dem Anrichten kann man dieselbe

Digitized by Google

mit ein paar Eierdottern fricassiren, und zum Fleische oder zu Fischen geben.

72. Zwiebel-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, legt ungefähr zwei Loth Zucker hinein, und schneidet eine Hand voll Zwiebeln ganz klein. Sobald der Zucker anfängt zu schäumen und braun zu werden, so gibt man die Zwiebeln hinein, läßt sie ganz weich dünsten und bräunlich werden; dann gibt man ein paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es noch einige Male um, und gibt Weinessig und gute Fleischsuppe darauf; noch besser aber ist Jus-Suppe. Man läßt nun diese Sauce gut verkochen, und ganz dicklich werden, und kann auch, wenn man es hat, eine Hand voll kleiner ganzer Zwiebeln, welche besonders gedünstet werden müssen, zuletzt hineingeben. Diese Sauce ist sehr gut zum Rindfleisch und auch zum Wildpret zu gebrauchen.

73. Kräuter-Sauce.

Man nimmt Zwiebel, Schalotten, eine Hand voll Bertram, Basilikum, eine Hand voll Petersilienkraut und Thymian: dieses alles wird recht fein zusammen geschnitten, ein Stückchen Butter oder Fett in einen Tiegel heiß gemacht, die geschnittenen Kräuter werden hinein gegeben, ein wenig aufgedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, mit etwas Weinessig und guter Fleischsuppe aufgefüllt, und die Sauce, bis sie ganz dickich ist, eingekocht. Dieser Sauce bedient man sich auf Assietten, und sie ist zum Fleisch oder zu Fischen zu geben.

74. Kräuter-Sauce im Winter.

Man nimmt Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Citronenschalen, von jedem eine gleiche Portion, auch eine Hand voll gedörrten Kräuter, als Thymian und Basilikum; dieses alles wird fein zusammen geschnitten, mit Zucker und Fett aufgedünstet, Mehl darauf gestäubt, und mit Suppe aufgefüllt; statt Weinessig aber kann man Bertramessig zum Säuren nehmen.

Digitized by Google

75. Wacholderbeer-Sauce zum Wildpret.

Man läßt ein Stückchen Fett oder Schmalz in einem Tiegel heiß werden, und darin ein Stückchen Zucker, wie eine große Nuß, zerfließen, und solchen braun werden; sodann gibt man 2 Löffel voll Mehl daran, läßt dieses zusammen unter beständigem Rühren sehr braun einbrennen, gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe daran, ein wenig Weinessig, ein Glas rothen Wein, ein paar Eßlöffel voll Wacholdersulze. Hat man aber diese nicht, so kann man eine Hand voll Wacholderbeeren ein wenig zerdrücken, und in der Sauce gut verkochen lassen. Vor dem Anrichten müssen aber die Wacholderbeeren abgeseihet werden.

76. Eine Kümmel-Sauce.

Man macht von Schmalz oder Rindsfett und Mehl eine starke braune Einbrenn, gibt Fleischsuppe dazu, einen Löffel voll Kümmel, und läßt es mit einander gut verkochen. Beim Anrichten seihet man es durch ein Sieb, daß der Kümmel wegbleibt, und gibt es so zur Tafel.

77. Hagebutten- (Hetschepetsch) oder Weichselsauce.

Hierzu wird auf die nämliche Art, wie Nr. 70, eine Einbrenn von Zucker und Mehl, oder etwas lichtbrauner gemacht, und dann Hagebuttensulze oder Weichselsaft darein gegeben. Hat man aber beides nicht, so können auch im Nothfalle eine Hand voll getrockneter Weichsel gestoßen, und gut in dieser Sauce verkocht werden; die Körner muß man aber vor dem Anrichten abseihen. Bei dieser Sauce bleibt der Essig weg, und es kommt statt desselben ein Glas weißer Wein und Fleischsuppe darein. Diese Sauce schickt sich besonders zu Wildpret oder Repphühnern. Es ist auch dienlich, einige Gewürznägeln damit verkochen zu lassen.

78. Limonien-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter oder Abschöpf-Fett in einem Tiegel mit paar Löffel voll schönem Mehl anlaufen, doch

Digitized by Google

nur so viel, bis die Einbrenn zu schäumen anfängt, sodann schüttet man gute Fleischsuppe darauf, säuert es nach Gutdünken mit Limoniensaft, gibt ganze Limonienschalen, eine ganze Zwiebel mit paar Gewürznägeln besteckt, hinein, läßt es damit verkochen, und seihet es vor dem Anrichten ab. Wer diese Sauce lieber etwas gelblich haben will, kann sie entweder mit Safran, oder mit einigen Löffeln voll bräunlicher Bratensauce färben.

79. Butter-Sauce.

Es wird ein Stückchen Butter mit paar Löffeln voll Mundmehl abgerührt, und sodann gute Fleischsuppe darauf gefüllt, welche man auf der Gluth unter beständigem Rühren gut aufkochen lassen, und ein wenig geriebene Muskatnuß darauf geben kann. Diese Sauce muß übrigens ganz weiß bleiben. Wozu sie am schicklichsten anzuwenden ist, wird weiter unten gemeldet werden.

80. Sauere Rahm-Sauce mit Kappern.

Es werden ein paar Löffel voll Mehl mit Butter oder Fett bis zum Gelblichwerden eingebrennt, dann ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Mäßel saurer Rahm und 4 Loth Kappern darein gegeben. Will man diese Sauce über gebratene Hasen oder Kalbskeulen geben; so gibt man die Sauce vom Braten oder Gedünsteten darein, läßt sie damit gut verkochen, und gibt sie bei dem Anrichten darüber. Sie kann auch mit etwas Limoniensaft oder Weinessig gesäuert werden; Pfeffer oder Nägerlgewürz kann man nach Belieben nehmen.

81. Eine Sardellen- oder Härings-Sauce.

Man nimmt 4 Loth Sardellen, oder einen schönen Häring, wäscht und reiniget ihn, löset davon die Gräten aus, und stößt das Uebrige in einem Mörser mit 4 hart gesottenen Eierdottern. Ist es recht fein, so gibt man ein Stückchen Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, streicht dieses zusammen durch ein Haarsieb, und gibt dann Fleischsuppe darauf, läßt es einkochen, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

82. Süße Rahm-Sauce.

Man nimmt ein Stückchen frische Butter, läßt sie zerfließen, gibt einen Löffel voll Mundmehl darein, zerrührt es gut, schüttet ein Mäßel süßen Rahm darauf, gibt ein kleines Stückchen Zucker, dann ein ganzes Stückchen Zimmet dazu, und läßt dieses auf der Gluth unter beständigem Rühren gut aufkochen. Der weitere Gebrauch hiervon wird folgen.

83. Sardellen-Sauce.

Man macht von Butter oder Fett, dann Mehl oder Semmelbröseln eine gelbliche Einbrenn, schneidet vier Loth Sardellen, häutet sie ab, reiniget sie von den Gräten, schneidet dann ein wenig Petersilienkraut recht fein zusammen, gibt dasselbe in die Einbrenn, läßt es damit ein wenig anlaufen, und gibt ein paar Löffel voll gute Fleischsuppe daran. Nach Belieben kann man sie auch mit Essig oder Limonensaft säuern. Diese Sauce servirt man auf einer Saucière zu Rindfleisch oder Fischen, und kann sie auch noch, wenn es gefällig ist, mit Pfeffer würzen.

84. Kukumern- oder Gurken-Sauce.

Hierzu werden frische Gurken abgeschält, fein blättlich aufgeschnitten, dieselben in einem Tiegel oder in einer Casserolle mit Butter oder Fett ganz weich gedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, gut damit gedünstet, mit ein paar Löffel voll Jus-Suppe und etwas Weinessig aufgefüllt, gut verkocht, und über Rindfleisch oder auf eine Saucière gegeben. Pfeffer kann man nach Belieben darein geben. Sie dient auch statt frischen eingesottener Gurken.

85. Paradiesäpfel-Sauce.

Man schneidet die Paradiesäpfel zu Spalten auf, legt sie mit Fett oder Butter in einen Tiegel, und läßt es auf starker Gluth ganz weich zusammen dünsten; dann stäubt man ein paar Löffel voll Mehl darauf, läßt es auch gut verdünsten, schüttet einen Schöpflöffel voll gute Suppe und ein Glas Wein

Digitized by Google

darein, gibt auch ein Stückchen Zucker und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses recht dickich einkochen. Nach Willkühr kann man auch damit ein paar Gewürznägeln kochen lassen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb gestrichen, und auf einer Saucière zum Rindfleisch gegeben.

86. Peterfilien-Sauce.

Man nimmt eine Hand voll junges Peterfilienkraut, wäscht es rein, und schneidet es mit dem Wiegemesser recht fein; sodann legt man ein Stückchen Butter in einen Tiegel, läßt ein paar Löffel voll schönes Mehl damit anlaufen, legt das Peterfilienkraut darein, läßt es eine Weile damit dünsten, gibt eine Fleischsuppe darauf, salzet es, und läßt es zur gehörigen Dicke einkochen. Man gibt diese Sauce über Kalb- oder Lämmerfleisch, oder auch über Hühner, wie es beliebt.

87. Sellerie-Sauce.

Man nimmt ein paar Stückchen Sellerie, schneidet sie klein würflich, gibt ein Stückchen Butter in einen Tiegel, den geschnittenen Sellerie darein, läßt ihn darin ganz hellbraun dünsten, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, läßt es unter einander anlaufen, gibt gute Fleischsuppe darauf, läßt es gut verkochen, und gibt es über Kalbs- oder Lammfleisch zur Tafel.

88. Eine Mandel-Sauce mit Wein.

Man nimmt 4 Loth Mandeln, zieht sie ab, und stößt sie recht fein; dann nimmt man einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, läßt diesen in einem Tiegel mit ein wenig Schmalz kastanienbraun werden, gibt die Mandeln darein, einen Löffel voll Semmelbröseln dazu, rührt es einige Male um, gibt ein Glas Wein, ein wenig Fleischsuppe, feingeschnittene Citronenschalen und Zimmet dazu, läßt es unter einander gut verkochen, und gibt es zur Tafel zu Rindfleisch oder Braten.

Digitized by Google

Kreen (Meerrettig) auf verschiedene Art zu machen.

89. Mandelkreen.

Man nimmt dicke Kreenwurzeln, wäscht diese sauber aus, reibt sie auf einem Reibeisen, dann um einen Kreuzer Semmelbröseln; dazu nimmt man eine gute Hand voll Mandeln, schwellt sie in siedendem Wasser auf, schält sie ab, stößt sie im Mörser klein, legt in einen Tiegel ein Stückchen Butter, und läßt einen Löffel voll schönes Mehl darin anlaufen, legt den geriebenen Kreen und die Semmelbröseln wie auch die Mandeln und ein Stückchen Butter dazu; dann gibt man ein Mäßel süßen Rahm oder gute Milch daran, und läßt alles zusammen gut aufkochen. Will man, daß der Kreen seine vollkommene Schärfe behalte, so muß man ihn vor dem Kochen mit kaltem Wasser bespritzen, und nicht viel kochen lassen.

90. Semmelkreen.

Dieser Kreen wird, wie vorhin gemeldet worden, geputzt und gerieben, eben so viel Semmelbröseln, dann gute Rindsuppe daran gethan, und zusammen ganz dickich eingekocht; auch Salz und Pfeffer nach Belieben dazu gethan. Einige aber säuern diesen Kreen lieber mit etwas Weinessig, welches auch geschehen kann.

Verschiedene kalte Saucen zu machen.

91. Kaunitz-Sauce.

Man siedet 6 Eier hart ab, nimmt die Dotter heraus, stößt sie im Mörser, auch eine gute Hand voll abgezogener Mandeln mit etwas Zucker darunter; wenn dieses alles klein gestoßen ist, gibt man es auf eine Saucière oder Schüssel, macht es mit einem paar Löffel voll Provencer-Oehl und gutem

Digitized by Google

Weineſſig an (die Sauce muß aber ganz dickich bleiben); dann kommt ein wenig fein geſchnittener Schnittlauch und Peterſilienkraut darein, und ſo iſt ſie fertig. Sie iſt ſehr gut zu Rindfleiſch oder kaltem Braten.

92. Kalte Kräuter-Sauce.

Man ſchneidet Schnittlauch, Peterſilienkraut, Bertram, Baſilikum und etwas Zwiebelſtängel recht fein mit dem Wiegemeſſer zuſammen, nimmt Eſſig und Oehl, auch Zucker darzu, und gibt dieſe Sauce zu kalten Fiſchen oder Braten.

93. Kalte Wildpret-Sauce.

Man ſchneidet Zwiebeln und Schalotten recht fein mit vier hart geſottenen Eierdottern zuſammen, reibt ein Stück Zucker auf 2 Limonien ab, ſtößt es fein, und miſchet es zu dem übrigen; auch 20 klein geſtoßene Wachholderbeeren, dann den Saft von zwei Limonien, auch Eſſig und Oehl dazu, bis dieſes zur Sauce dienlich iſt. Dieſe Sauce wird gemeiniglich zum ſchwarzen Wildpret gegeben.

94. Kalte Senf-Sauce.

Man ſchneidet Zwiebeln, Sardellen, vier harte Eierdotter, etwas Peterſilienkraut recht fein zuſammen, gibt es auf die Aſſiette oder tiefe Schüſſel, macht dieſes ſodann mit Senf, Eſſig und Oehl, und ein wenig geſtoßenem Zucker an; auch kann der Zucker hiervon wegbleiben, und ſtatt deſſen Salz genommen werden. Dieſe Sauce wird auch meiſtens zu kaltem Braten oder zu Fiſchen gegeben.

95. Kalter Kreen mit Eſſig und Oehl.

Man putzt den Kreen (Meerrettig), reibt ihn mit ein wenig Semmelbröſeln, und macht ihn mit Eſſig, Oehl und Zucker an. Will man den Zucker weglaſſen, ſo iſt Salz und Pfeffer dagegen zu nehmen.

Digitized by Google

96. Borasch mit Essig und Oehl.

Den Borasch wäscht man sauber, schneidet ihn fein zusammen, salzet ihn gut, drücket ihn stark aus, und macht ihn mit Essig, Oehl und Pfeffer an. Auf die nämliche Art werden auch frische Gurken gemacht, nachdem sie geschält und fein blättlich geschnitten sind.

Ganze Stücke, als, Rindfleisch und Braten, auf verschiedene Arten zuzubereiten.

97. Boeuf á la mode.

Man wählt hierzu ein mageres Stück Rindfleisch von sechs Pfund (vom Hinterstück ist es am besten) und klopfet es gut; sodann nimmt man dicken Speck, schneidet lange Streifen davon, nimmt Zwiebeln, Schalotten, Limonienschalen, Thymian, Basilikum, auch etliche Sardellen, putzet sie, und schneidet alles ganz klein zusammen, wendet jedes Schnitzel Speck in diesen gehackten Kräutern um, durchziehet das Stück Fleisch mit diesen Schnitzeln, bis es durchgehends voll wird: man bestreicht es auch ein wenig mit Salz, nimmt einen Tiegel oder eine Casserolle, worauf der Deckel recht gut paßt, belegt den Boden derselben mit groß geschnittenen Zwiebeln, gibt etliche geschnittene gelbe Rüben, Pastinak, ein Stückchen Sellerie, etliche Schnitzeln Speck dazu, und legt die Wurzeln und das Stück Rindfleisch darauf. Das Fleisch wird hin und wieder mit etlichen Gewürznägeln besteckt; dann ein Theil Fleischsuppe, Weinessig und ein gutes Glas Wein daran gegeben, und gut zugedeckt. Man kann auch etliche gedörrte Zwetschgen, wie auch eine schwarze Brodrinde dazu thun. Der Deckel wird sodann mit schlechtem Teige verpappt. Man läßt es auf weniger Gluth, eigentlich nur auf einer glühenden Asche, 4 oder 5 Stunden ganz langsam dünsten, nimmt das Fleisch heraus, seihet das Fett davon ab, streichet die übrige Sauce durch ein

Digitized by Google

Sieb, läßt dann ein Stückchen Zucker im Fett braun werden, rühret einen Löffel voll Mehl darunter, und gibt die Sauce darein; dann legt man das Fleisch wieder hinein, und läßt es eine Stunde damit kochen. Ist dieses nicht genug, oder die Sauce zu dick, so gibt man noch Fleischsuppe und Wein dazu. Dieses Boeuf à la mode muß in kurzer Sauce angerichtet werden. Es kann auch kalt gegeben werden; dann müssen aber die Zwetschgen und Brodrinden davon wegbleiben, und statt deren ein paar Kalbsfüße hinzugethan werden; hierauf wird es durchseihet und gesalzen, dann kalt darüber gegeben.

98. Boeuf á la mode ordinär zuzubereiten.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzet und würzet es mit Nägeln, Pfeffer und verschiedenen anderen Gewürzen, gibt es in einen Tiegel, etwas Zwiebel, gelbe Rüben und etliche Lorbeerblätter dazu; gibt Biereſſig darauf, und läßt es zugedeckt weich kochen; läßt auch eine gute Handvoll geriebene Brodrinde damit verkochen, oder gibt vor dem Anrichten ein wenig braune Einbrenn darein. Wenn es gut verkocht ist, gibt man es mit der Sauce zur Tafel.

99. Boeuf á la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, gespickt und mit Wurzeln eingerichtet, wie vorgemeldetes Boeuf à la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin viel mürber ist. Wenn er weich gekocht hat, kommt er aus der Sauce auf eine flache blecherne Schüssel oder Bratpfanne; dann wird ein ganz feines Beschamell, gleich einem dicken Kindsmus, von 1 Mäßel süßem Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestoßener Mandeln nebst vier Eierdottern darein gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmasankäse bestreut; endlich stellet man ihn in eine nicht gar zu heiße Röhre, bis er eine ganz gelbe Kruste bekommt. Vor dem Anrichten gibt man die Sauce, welche auf eben die Art, wie die vo-

Digitized by Google

rige, zubereitet wird, auf die gehörige Schüssel, legt sodann den Lendenbraten darauf, und gibt es auf die Tafel.

100. Rostbeef, oder englischer Braten.

Man nimmt hierzu ein Stück Rindfleisch von der dicken Rippe, oder dem sogenannten Rücken, von sieben bis acht Pfund, hacket es nach der Länge vom Grathe, hauet davon die Grathbeine ganz weg, klopfet das Fleisch gut, daß es mürbe wird, spicket es von der obern Seite mit Speck, bestreuet es mit wenigem Salz, mit etwas Zucker vermischt, wie auch mit feinen Kräutern, als Basilikum, Thymian, Burgunderkraut, und etwas Schallotten: mit diesen läßt man es, gut zugedeckt, einen Tag lang an einem kühlen Orte stehen, und schüttet dann eine Bouteille Rheinwein oder sonst guten Wein darein; es muß aber sehr gut in das Geschirr passen, damit der Wein darüber geht. In diesem Weine kann man es sieben bis acht Tage liegen lassen, und öfter umwenden. Am Tage, wo man es braucht, steckt man es frühzeitig an den Spieß; denn es darf langsam wohl sechs Stunden braten. Mit diesem nämlichen Wein, in welchem es eingeweicht ist, wird es stets begossen. Zur Sauce kommt ein gutes Glas Wein, mit den vorher gemeldeten klein geschnittenen Kräutern; auch mischt man einen Löffel voll braune Suppe, und ein Stückchen Zucker, auf einer Citrone abgerieben, darunter. Dieses wird zusammen gut aufgekocht, auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt; das Abgetropfte, das noch übrig ist, kommt auch unter die Sauce.

101. Ein kaltes Boeuf à la mode.

Man nimmt ein großes Stück mageres Rindfleisch, spickt und würzet es nach Nro. 97 in einen tiefen Kessel oder Dampftiegel ein, gibt Weinessig und Wasser darauf, bis das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist; auch gibt man Zwiebeln und riechende Kräuter dazu. Ist das Fleisch 18 bis 20 Pfund schwer, so müssen 4 Kalbs- oder Rindsfüße klein gehackt, und dazu ge-

Digitized by Google

geben werden; man deckt es gut zu, und dämpft es langsam in einer Röhre, oder stellt es über Nacht in einen Backofen, bis es weich ist. Hernach nimmt man das Fleisch heraus, seihet die Sauce, und klarisirt es rein, und läßt es sulzen. Das Fleisch schneidet man in Schnitten auf, die gestandene Sulze zerklopfet man, und gibt sie darüber. Dieses wird kalt zum Abendessen aufgesetzt.

102. Ein Rindfleisch in der Braise.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch von der Rippe oder Schale, kocht es weich, und nimmt gutes Rindsfett in eine Casserolle. Hernach nimmt man 3 bis 4 große Zwiebeln, spaltet sie, auch etliche gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, schneidet sie, gibt sie zum Fett, und läßt es dünsten; eine Stunde vor dem Anrichten gibt man das Fleisch dazu, und ein wenig Jus-Suppe. Bei dem Anrichten gibt man das Fleisch auf die Schüssel, und die Wurzeln sammt dem wenigen dabei befindlichen Safte darüber.

103. Einen Lungen- oder Lenden-Braten auf Hasenart.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, zieht die Haut ab, und spickt diesen wie einen Hasen, salzet und würzet ihn, gibt ihn in eine Brat-Raine mit wenigem Essig, und läßt ihn auf beiden Seiten gut braten. Zuletzt begießt man ihn mit saurem Rahm, und läßt ihn kurz und gut einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

104. Lendenbraten auf ungarische Art.

Man nimmt den ganzen Lendenbraten, häutet ihn gut ab, und schneidet ihn nach der Quere zu kleinen, ungefähr Messerrücken dicken, Schnitzeln, schälet von etlichen Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneidet davon auch nach der Breite ganz dünne Schnitzeln, nimmt guten frischen Speck, schneidet

Digitized by Google

von eben dieser Stärke so viel ganz feine Schnitzeln, als die Semmel- und Fleischschnitzeln sind, bestreuet diese Fleischschnitzeln mit wenigem Salz, und richtet es ganz ordentlich aufeinander, nähmlich: ein Schnitzel Fleisch, ein Schnitzel Speck, und ein Schnitzel Semmel, dann wieder Fleisch, Speck und Semmel; so wird alles nach und nach gut passend auf einander gelegt. Zuletzt werden zwei kleine Spieße durchgesteckt, ganz fest zusammengedrückt, so, daß es wieder in Form des Lendenbratens kommt; dann wird er an einem Bratspieß unten und oben angebunden, und 2 Stunden ganz langsam gebraten, vorher aber mit Butter und Essig und zuletzt mit saurem Rahm beträufelt. Bevor man es anrichtet, muß man es noch mit aufgeriebenen Parmasankäse bestreuen, und noch ein paar Minuten bei einem starken Feuer zu einer schönen Kruste oder Rinde werden lassen. Beim Anrichten wird die abgetropfte Sauce auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt.

105. Brustkernstück, mit Kreen überzogen.

Ein schönes Stück vom Brustkern zu sieben Pfund wird gehörig weich gesotten, aus der Suppe gelegt, und abgeseihet; sodann wird ein Mandelkreen nach Nro. 89, aber ganz dick, gemacht, dann vier Eierdotter darein gerührt, das Brustkernstück damit ganz herum einen Finger dick überstrichen, sodann mit zerlassener Butter übergossen, und mit Semmelbröseln bestreuet. Man stellt es vor dem Anrichten eine halbe Stunde in eine Röhre, und läßt es hübsch semmelfarbig werden; sodann wird grüne Petersilie darauf gepflückt, und dasselbe zur Tafel gegeben.

106. Rostbraten auf Wiener-Art.

Man nimmt das dazu bestimmte Fleisch von der Rippe, schneidet davon so viel, als man braucht, ab, klopft es nach Art der Karbonaden, spickt es mit Knoblauch, salzet und pfeffert es, gibt es auf dem Rost, läßt es auf beiden Seiten über

Digitized by Google

ſtarker Gluth braten, betropft es mit Butter, und gibt es zur Tafel.

107. Rindfleiſch nach Portugieſer-Art.

Man nimmt ein Stück Rindfleiſch von der Schweifſchale. Dieſes ſollte einige Tage lang an einem kühlen Orte aufgehangen werden. Dann wird es dick geſpickt, oder viel Speck durchgezogen, geſalzen, mit Pfeffer und Nelken gewürzt, und recht dick mit Mehl beſtreut, hernach mit Butter begoſſen, und, bis das Mehl braun iſt, auf beiden Seiten gebraten. Hernach gibt man es in eine Caſſerolle, ſetzt es mit Eſſig und Waſſer auf, gibt Zwiebel, Kapern und Citronenſchalen dazu, läßt es ſo lange kochen, bis das Fleiſch weich, und die Sauce kurz eingekocht iſt, und gibt es zur Tafel.

108. Ordinäre Roſtbraten mit Sardellen-Sauce.

Man bereitet die Roſtbraten von demſelben Fleiſche, wie die vorher gemeldeten; ſalzet, klopfet und kehrt ſie in Butter und Semmelbröſeln um, und bratet ſie gut auf dem Roſte. Hernach gibt man es in eine Caſſerolle, gibt Fleiſchſuppe, Sardellen, und von einer Citrone den Saft dazu, läßt es kurz verkochen, und gibt es zur Tafel.

109. Böfſteck, oder ruſſiſcher Roſtbraten.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lendenbraten und zieht davon die Haut ab. Hernach ſchneidet man nach der Quere einen ſtarken Finger dicke Schnitze davon ab. Dieſe ſalzet man, tauchet ſie in zerfloſſene Butter ein, und bratet ſie auf beiden Seiten auf dem Roſte über ſtarker Gluth, bis ſie ausgebraten, aber doch noch ſehr ſaftig ſind, richtet ſie gleich auf die Schüſſel, und ſtreuet geriebenen Kreen darauf.

110. Ein mageres Stück Rindfleiſch, mit Weichſel- oder Himbeer-Glace.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleiſch von der Oberſchale, ſiedet dasſelbe gehörig weich, macht in einer Caſſerolle

Digitized by Google

ein Stück Zucker mit Fett bräunlich, gibt eine Handvoll geschnittener Zwiebel darein, läßt diese in dem Zucker ganz weich werden, legt das Stück Rindfleisch hinein, läßt es unzugedeckt auf jeder Seite schön braun werden, gibt ein wenig Glacé oder Jus-Suppe darauf, und läßt es einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Weichselsaft darein, läßt es unter öfterem Umwenden ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß es auf beiden Seiten eine schöne Glacé bekommt.

111. Einen Hirschziemer oder Keule mit Rinden.

Ein Stück Wild, sey es Ziemer oder Keule, muß ausgebraten oder gedünstet werden. Bei einem alten Stück ist das Dünsten am beßten, um es mürber zu bekommen. Ist es frisch und uneingesalzen, so besprengt man es mit Salz, Pfeffer und Gewürznägeln; dann legt man in eine Casserolle Speck auf den Boden, etliche geschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu; gibt dann das Stück Wildpret darauf, ein wenig Weinessig und ein Glas Wein darein, decket es gut zu, und läßt es ganz langsam dünsten. Diese Sauce muß aber ganz kurz einkochen. Wenn das Stück weich ist, legt man es in die Sauce, sticht hin und wieder darein, und gießt die Sauce noch einige Male darüber, damit sich dieselbe ein wenig hineinsetzen kann; sodann macht man auf folgende Art eine Rinde: Man nimmt 4 Loth schwarze feingeriebene Brodbröseln, 3 Loth feingestoßenen Zucker, ein Loth Zimmet, ein wenig Citronensaft, oder ein paar Löffel voll Wein. Dieses rührt man zusammen in einer messingenen Pfanne auf einer Gluth ab, bis der Zucker zerflossen ist. Endlich überzieht man den Ziemer oder die Keule, so lange sie noch weich und warm ist, einen Finger dick damit, setzt es ein wenig in die Röhre, bis es abgetrocknet und ganz räsch wird; sodann kann man es, warm oder kalt, nebst einer Sauce zur Tafel geben.

112. Schwarzes Wildpret zu kochen.

Ist es ein großes Stück, und wird es ganz gegeben, wozu man keine Braise, um es darin kochen zu können, vorrä-

Digitized by Google

thig haben sollte; so nimmt man einen Hasen, in welchen das Stück Fleisch gut hineinpaßt, füllet einen Theil Essig und einen Theil Wein, bis der Hasen voll wird, darüber, gibt ein wenig Salz, wenn es noch nicht eingesäuert worden, dann Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, Citronenschalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt es bis zur gehörigen Weiche sieden. Vor dem Anrichten schlägt man es in eine gebrochene Serviette ein, oder putzt es auf der Schüssel mit Zwiebel auf, und gibt nach Belieben eine Wachholderbeer- oder eine kalte Sauce dazu.

113. Einen Rehziemer oder Keule, gespickt und gebraten.

Man nimmt den Schlägel oder Ziemer, zieht die Haut ab, spickt, salzet und würzet ihn, bratet ihn am Spieße oder in der Röhre, betropft ihn mit Essig und Butter, gibt ihn sodann zur Tafel, und die abgetropfte Sauce darüber.

114. Ein Stück Hirschfleisch, frisch gekocht.

Man nimmt ein Stück Hirschfleisch von Schlägel oder Ziemer, kocht dasselbe mit halb Essig halb Wasser; gibt Zwiebeln, mit Gewürznelken besteckt, und Lorbeerblätter, auch Citronenschalen und etliche Wacholderbeeren dazu. Sobald das Wildpret weich ist, gibt man es auf die Schüssel, röstet fein geschnittene Zwiebeln und eine Handvoll Semmelbröseln in der Butter mit einem Löffel voll gestoßenen Zuckers hellbraun, streuet es dick auf das Wildpret, und gibt es zur Tafel.

115. Das schwarze Wildpret im Sud aufzubewahren.

Wenn die Schweine gehörig zertheilet sind, nimmt man jedes Stück, reibt es gut im Salze und mit Wacholderbeeren ein, und läßt es ein paar Tage liegen. Hernach nimmt man einen Kessel, in welchem alles geräumig liegen kann, gibt halb Wasser halb Essig, eine Flasche Wein dazu, auch ganzen Pfeffer, Kardemome-Nägeln, Lorbeerblätter, etwas wohlriechende Kräuter, als: Basilikum, Thymian ꝛc., läßt das Fleisch darin,

Digitized by Google

zwar nicht weich, kochen, hernach gibt man es in ein Gefäß mit dem Sud zum Aufbewahren, welcher Sud das Fleisch ganz bedecken muß. Wer es lange aufbewahren will, kann (einen Finger dick) Schweinfett auf die Sulze gießen. Will man davon einen Gebrauch machen, so nimmt man ein Stück sammt dem Sud heraus, kocht es noch einmal auf, und gibt es mit einer Sauce nach Belieben zur Tafel.

116. Eingepökelte Gänse.

Man nimmt gute fette Gänse, putzet sie rein, und spaltet jede in der Mitte von einander. Zu 6 Gänsen nimmt man 1 Maß Salz und 6 Loth Salpeter, mischet es gut unter einander mit einem paar Händevoll gestoßener Wachholderbeeren, auch 2 Loth Schwindenkörner, oder Coriander; auch nimmt man, wenn man es hat, eine Handvoll riechender Kräuter, als: Thymian, Basilikum ꝛc. darunter. Wenn die Gänse rein ausgewaschen sind, so reibt man jede halbe mit Salpeter und den übrigen Sachen ein, und richtet sie gut und fest in ein Fäßchen oder in einen Schraubenkübel ein. Wenn sie vier Wochen eingemacht sind; so kann man sie räuchern oder kochen, und auf das Gemüse legen.

117. Pökelfleisch oder Zunge.

Ein mageres Stück Rindfleisch oder eine Zunge wird auf folgende Weise gehörig ausgepökelt. Man nimmt halb ordinäres, und halb Salpetersalz, reibt damit das hierzu bestimmte Fleisch gut ein, und legt es in einen Schraubenkübel; mehrere Stücke lassen sich jedoch besser zusammen einlegen. Auf jedes Stück Fleisch wird ferner etwas ordinäres und Salpetersalz, dann Coriander, Lorbeerblätter, auch Pfeffer und Wachholderbeeren, nebst etwas Rosmarin und ein wenig aufgeriebenem Kreen gestreut; sodann wird es gut eingeschraubt oder beschwert: damit die Sauce darüber reicht. Sind es große Stücke, so müssen sie allezeit 14 Tage in der Sulze liegen, ehe man sie brauchen kann. Die Zungen werden zum Gebrauche vorher im Wasser weich

Digitized by Google

gesotten. Vor dem Anrichten werden sie in eine Serviette eingeschlagen, oder mit verschiedenen grünen Kräutern bestreuet und kalt aufgetragen.

118. Guten Schinken zu kochen.

Wenn man einen großen Schinken schmackhaft sieden will, so legt man ihn in einen Hafen, in welchen er gut paßt, gibt etliche Händevoll Heublumen dazu, füllet den Hafen mit Wasser an, läßt den Schinken gehörig, aber nicht zu weich, sieden, damit er seinen Saft behält, nimmt ihn aus dem Sude, und zieht, indem er noch warm ist, die Haut davon ab; auch können nach Gefallen in die Schwarte verschiedene Blumen gesteckt, und andere Zierrathen ausgeschnitzt werden. Sind es kleine Schinken oder Zungen, so kann man sie, wenn die Haut abgezogen ist, dick mit Zucker bestreuen, und mit einer kleinen Schaufel eine Glacé darauf machen, oder nach Belieben auszieren. NB. Die Zunge muß man in der Mitte von einander spalten, und gleich einer Bretze formiren.

119. Kalbsnierenbraten, mit Kindsmus begossen.

Man nimmt einen Nierenbraten von beliebiger Größe, salzet ihn, stecket ihn an den Spieß, bratet ihn ganz langsam, und begießt ihn öfter mit Butter, bis er anfängt bräunlich zu werden; sodann macht man ein Kindsmus ganz dickich, mit ein paar Eierdottern und einem Stückchen Zucker. Dieses tropft man nach und nach über den Braten, läßt ihn wieder bräunlich werden, und begießt ihn zuletzt wieder mit Butter. Ist es ein Braten von sechs Pfunden, so wird er in drey Stunden gut ausgebraten seyn; dann gibt man ihn mit der Abtropfsauce zur Tafel.

120. Eine grillirte Rindsbrust mit Erdäpfeln.

Man nimmt ein fettes Stück Rindfleisch von der Brust, so groß man es braucht, und kocht es in einer guten Braise weich. Hernach nimmt man es heraus, beschmiert es gut mit

Digitized by Google

Butter, salzet und bestreuet es mit Semmelbröseln, und bratet es auf beiden Seiten auf dem Roste. Sodann schält man lauter gleich runde Erdäpfel ab, und kocht sie in dieser Braise, worin die Brust gekocht hat, weich, gibt das darauf befindliche Fett dazu, richtet sie auf die Schüssel, die Brust darauf, und gibt sie hernach zur Tafel.

121. Eine grillirte Kalbsbrust auf Trüffeln.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, kocht sie weich in einer Braise, oder dünstet sie ganz weiß in Butter, bestreuet sie mit Semmelbröseln, und bestreicht sie zuvor mit Butter, bratet sie auf dem Roste, nimmt weiße frische Trüffel, schälet und schneidet sie fein, dünstet sie mit frischer Butter, gibt ein Glas Wein darein, läßt sie einkochen, gibt sie auf die Schüssel, die grillirte Kalbsbrust darauf, und stellet es so zur Tafel.

122. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Nachdem die Brust mit zehn Rippen und dem Rückgrathe, bei denjenigen Rippen, wo der Nierenbraten weggeschnitten, ordentlich ausgehauen ist, fängt man an, ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen; man muß aber Acht haben, daß die Haut kein Loch bekommt. Nun reibt man zu einer mittleren Brust um 3 kr. Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt sodann 4 Eier darein, gibt ein wenig Rahm oder gute Milch, etwas fein geschnittenen Schnittlauch, oder Petersilienkraut darunter, salzet es, füllet die Brust damit, vernähet oder verspaltet sie gut, bratet sie am Spieße, oder in der Röhre, und bestreicht sie öfter mit Butter. Auf diese Art werden auch Lämmerbrüsteln oder Tauben gefüllt und gebraten. Man kann auch zur Fülle Butter abtreiben, und Leber und Magen von Tauben, klein geschnitten, darunter nehmen; auch Pfeffer oder Gewürznägeln nach Belieben dazu thun.

Digitized by Google

123. Ein schönes Spanferkel zu braten.

Nachdem das Spanferkel reinlich geputzt, und nicht verbrühet ist, wird es hübsch abgewaschen, mit Salz und Pfeffer von innen und außen gut eingerieben, und am Spieß gebraten; es wird der Länge nach fest daran gebunden, die hintern und vordern Füße mit einem Spreil gut aufgespreilt, sodann am Spieße recht schnell gebraten. Anfangs wird es öfter, wenn es schwitzt, mit einem Tuch gut abgewischt, ein paar Mal mit Speck oder frischem Schmalz bestrichen, wiederhohlt abgewischt, zuletzt einige Mal mit Bier gewaschen, und jedes Mal wieder gut abgetrocknet. Sollte es Blasen bekommen, so sticht man sie sogleich auf. Wenn man es in der Röhre bratet, so wird es auf die nähmliche Art behandelt; nur ist zu bemerken, daß man in der Raine oder Untersetzpfanne nichts hineinschüttet, worauf man es bratet, und es nie umwenden darf; denn der Rücken muß immer auf der Höhe seyn und räsch gebraten werden. Ist es ein mittleres Spanferkel so kann es in einer Stunde im Saft gebraten seyn. Es muß allezeit, sobald es vom Spieße abgenommen wird, sogleich auf den Tisch gegeben werden, sonst fällt es zusammen. Das Ausfüttern, wie es Viele mit Tüchern oder Papier zu thun pflegen, ist sehr unnöthig; denn auf solche Art wird es selten eine schöne räsche Haut bekommen.

124. Spanferkel zu füllen oder zu braten.

Nachdem das Spanferkel gehörig geputzt und eingesalzen, wie vorhin gemeldet worden, so kocht man ein halbes Pfund Reiß in guter Fleischsuppe ganz dickich, und rührt ihn mit etwas gewürfelt geschnittenem Mark ab. Man nimmt ein halbes Pfund guten Schinken, schneidet diesen in feine länglichte Schnitzeln, rührt sie auch darunter, schlägt ein paar Eier darein, füllet sodann von dieser Fülle etwas in das Spanferkel, gibt eine Lage guter Bratwürste, dann von der Reißfülle, und wieder Bratwürste, alles nach der Länge, und so fort, bis das Spanferkel damit (nicht ganz) voll ist. Dann wird es gut zu-

Digitized by Google

sammengenäht, und auf die nähmliche Art, wie voriges, doch in der Röhre gebraten.

125. Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf Beschamell.

Nachdem der Kopf sammt der Haut beim Genicke vom Kalb abgeschnitten ist, putzt man die Ohren, Augen, und alles sauber aus; von der Zunge wird aber, so viel möglich, die Haut abgezogen. Dieser Kopf wird sodann in eine Serviette gebunden, und in Salzwasser mit etwas wenig Milch, damit er weiß bleibt, darunter gesotten. Ist der Kopf gehörig weich gekocht, so nimmt man ihn aus dem Sude, legt ihn einstweilen in eine Braise oder gute Fleischsuppe, damit er nicht kalt wird. Vor dem Anrichten macht man ein ganz dünnes Beschamell, gleich einem Kindsmus, mit fein gestoßenen Mandeln, und einem kleinen Stückchen Zucker, welches man gut einkochen läßt. Man kann auch zum Beschamell Krebsbutter nehmen, wie Nro. 21 gemeldet, dann die Sauce in eine Schüssel, und den Kalbskopf darein geben; den Kopf kann man oben mit Krebsschweifeln zieren, und schöne Scheeren, die halb ausgeschält sind, zur Zierde darauf stecken.

126. Einen ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce.

Dieser Kopf wird ganz auf die nähmliche Art, wie der vorhergehende, zubereitet und gesotten; nur wird statt Milch etwas Wein und Citronenschalen, dann ganze Zwiebeln in den Sud gegeben. Ist er gehörig weich gesotten, so werden in einem Quartel Wein sechs Eierdotter und ein Löffel voll Mehl gut abgerührt, ein Stückchen Butter und ein Stückchen Zucker auf einer Citrone abgerieben, darein gethan, und die Sauce in einem Tiegel auf der Gluth beständig abgerührt, bis sie ganz dickich ist; sodann wird sie über den Kalbskopf angerichtet, und noch einige Mahle aufgegossen. Auch werden um 2 Kreuzer Semmeln fein gewürfelt aufgeschnitten, gelblich gebacken, über den Kopf gestreuet, und zur Tafel gegeben. Man kann auch eine Fricasse nach Nro. 68 darüber geben.

Digitized by Google

127. Eine Kalbskeule gebraten, und kalt gegeben.

Hierzu gehört eine gute mittlere Kalbskeule, von welcher das Schloß bis an die Kugel abgelöset ist, wie man Schinken zum Pökeln zurichtet. Die Haut wird von vorn um die ganze Keule bis zurück an das erste Glied abgelöset, jedoch mit Vorsicht, damit in die Haut kein Loch geschnitten wird; man stellet sie einstweilen zurück, putzet ¼ Pfund Sardellen sauber von Schuppen und Gräten, schneidet jede Hälfte davon nach der Länge in der Mitte von einander, sticht in die Keule rings herum Löcher, und stecket in jedes, so tief man kann, ein Stück von diesen Sardellen darein, auch hie und da einen Streifen guten Speck, bis alles gar ist; sodann wird die Haut wieder gehörig darüber gezogen, und von vorn, wo man angefangen hat, es los zu machen, mit einem Faden angenähet. Diese Keule wird gut eingesalzen, und nachdem sie einige Tage im Salze gelegen hat, hängt man sie nur ein paar Tage in den Rauch. Nach diesem wird sie abgewaschen, an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und immer mit Butter betropft; auch mit guter Jus-Suppe begossen. In der Tropfpfanne oder Untersetzschale muß immer eine gute Sauce bleiben. Wenn sie gut ausgebraten ist, nimmt man sie vom Spieße, seihet die Sauce, und nimmt das Fett davon ab. Ist diese Keule kalt, und die Sauce ebenfalls zur Gelee gestanden, so zerklopft man die Sauce, gibt sie ganz zierlich um die Keule herum, und man kann davon lang essen.

128. Einen ganzen Kalbskopf grillirt mit Glace.

Man nimmt einen Kalbskopf mit der Haut, löset davon das ganze Kinnbein aus, so auch die Augen, und kochet denselben in einem guten Sud, wie vorher Nro. 125 gemeldet. Wenn der Kopf weich ist, nimmt man ihn aus dem Sude, putzet die Haut von der Zunge ab, betropft den Kopf mit Butter, und bestreuet ihn mit Semmelbröseln, gibt ihn auf eine blecherne Schüssel, und stellt ihn in einen heißen Backofen, oder in eine Röhre. Sobald er bräunlich gebraten ist, übergießt man ihn mit guter Glacé, und gibt ihn zur Tafel.

Digitized by Google

129. Eine ordinär gebratene Kalbskeule.

Man nimmt die Kalbskeule, wäscht sie rein, salzet sie gut, gibt sie an den Spieß, oder in eine Bratpfanne, bratet sie gut, wendet sie ein paar Mahl um, bestreicht sie öfter mit Butter, und begießt sie öfter mit Abtropfsauce. Ist es ein Schlägel von 5 bis 6 Pfund, so muß man ihn zwey Stunden langsam braten. Hernach gibt man ihn auf die Schüssel, und die abgetropfte, oder Bratsauce ein paar Eßlöffel voll darüber, und zur Tafel.

130. Ein gedünstetes Schloßbratel mit Zwiebeln.

Das Schloßbratel, welches sich zwischen dem Nierenbraten und dem Schlägel befindet, kann nur bei einem starken Kalbsviertel herausgehauen werden. Dieses wäscht man, und salzet es ganz mäßig ein; dann nimmt man ausgelassenes Rindsfett oder Schmalz, und läßt dieses in einer Casserolle oder in einem Tiegel heiß werden, gibt das Schloßbratel hinein, läßt es unzugedeckt auf beiden Seiten braun werden; dann gibt man eine Hand voll fein geschnittener Zwiebeln dazu, decket es zu, läßt es langsam dünsten, und wendet es auch öfter um. Zuletzt stäubt man ein wenig Mehl darauf, läßt es kurz einkochen, und gibt endlich ein wenig braune oder gute Fleischsuppe darauf. Vor dem Anrichten nimmt man einige kleine gleiche Zwiebeln, läßt sie in Fett und etwas Zucker bräunlich werden, dann gibt man das Bratel auf die Schüssel, die eigene Sauce darüber, die Zwiebel darauf, und so zur Tafel.

131. Aufgelöste Kalbsbrust, kalt mit Gelee.

Man löset von der inneren Seite einer Kalbsbrust alle Rippen, eine nach der andern, aus, untergreift sie noch einmahl, und gibt zwischen die beiden Häute guten Farce nach Nro. 5, welchen man mit Spinat (wie Nr. 15 zu ersehen) grün färben kann; man legt sodann die Brust nach der Fläche auseinander, bestreicht die innere Seite wieder mit gu-

Digitized by Google

tem weißem Farce, belegt denselben mit dünnen Speckstreifen, auch gutem Schinken, oder mit geräucherter, fein länglich geschnittener Zunge, und bedeckt es wieder mit Farce. Die Brust wird sodann querüber zusammen gerollt, daß die Kruspel auswärts kommt; man nähet sie dann von oben und unten gut zusammen, bestreuet sie mit Salz, bratet sie in der Röhre, gibt gute Jus- oder Fleischsuppe darauf, und bratet es eine gute Stunde auf beiden Seiten schön braun. Wenn sie gebraten und abgekühlt ist, so gibt man die Sauce, wenn sie gesulzet ist, so wie bei der Keule, zierlich darauf.

132. Eine Schafskeule mit Knoblauch und Erdäpfeln.

Dazu wählt man eine gute Schafskeule, klopft sie gut, besteckt sie auf beiden Seiten gut mit Knoblauch, so tief man ihn nur einstecken kann: dann legt man die Keule in eine Casserolle oder in einen Tiegel, gibt etliche Schnitzeln Speck, einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, läßt die Keule in dieser Zubereitung mit etwas Fleischsuppe und Essig ganz weich dünsten, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl darauf; dann nimmt man die Keule heraus, seihet die Sauce durch ein Sieb, gibt sie nebst ¾ Mäßel saurem Rahm wieder über die Keule, und läßt es noch eine Weile aufkochen. Diese Schafskeule wird mit kurzer Sauce gegeben, und kleine Erdäpfel, welche abgeschält, und mit der Sauce aufgekocht werden, richtet man zierlich darauf herum.

133. Eine Schöpsenkeule, ordinär gebraten.

Man nimmt den Schöpsenschlägel, wäscht ihn rein, und salzet ihn gut, besteckt ihn auch auf beiden Seiten gut mit Knoblauch; dann bratet man diesen am Spieße, oder in einer Bratraine oder Pfanne, und bestreicht ihn öfter mit Butter; zuletzt begießt man ihn mit der Abtropfsauce, damit er eine schöne Farbe bekommt. Hernach gibt man ihn zur Tafel.

Digitized by Google

Glaubt man aber, daß das Fleisch schon alt ist; so muß der Schlägel vor dem Einsalzen gut geklopft werden, damit er mürbe werde.

134. Eine Kalbskeule, gespickt und gebeitzt.

Eine Kalbskeule wird auf der oberen Seite schön gespickt, in gutem Essig mit Salz und einigen Lorbeerblättern, dann Zwiebeln und Citronenschalen ungefähr fünf oder sechs Tage gebeitzt, sodann in einer Röhre oder am Spieße gebraten. Am Spieße bestreicht man die Keule mit Rahm und Essig, bis sie schön gebraten ist; dann gibt man nach Belieben eine Rahmsauce nach Nro. 63 darüber.

135. Eine Schweinskeule oder Mollbraten zu dünsten.

Nachdem man diese Keule vorher gut geklopft hat, setzt man sie mit Speck und Zwiebeln auf, läßt sie ganz bräunlich dünsten, schüttet zuletzt nach und nach ¾ Maß Meth darauf, und drückt vor dem Anrichten von einer Citrone den Saft darein.

Verschiedene Gattungen Gemüse zu kochen.

136. Häupel- oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Wenn es große feste Köpfe sind, so schneidet man sie in acht Theile von einander, schneidet den Störz davon aus, wäscht sie, setzt sie mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile sieden, seihet sodann das erste Wasser davon ab, spühlt sie noch einmahl ein wenig mit frischem Wasser ab, drücket sie gut aus, macht eine gelbe Einbrenn von Butter oder Fett mit einem paar Löffel voll Mehl, legt das Kraut hinein, gibt gute Fleisch- oder Jus-Suppe darein, und läßt damit eine kurze Sauce einkochen. Wem es beliebt, der kann auch noch etwas Pfeffer oder Kümmel und Salz dazu geben.

Digitized by Google

137. Weißes Kraut, gedünstet.

Hierzu wählt man ein paar feste Köpfe; schneidet sie in der Mitte von einander, den Störz heraus, schneidet sodann das Kraut recht fein, wie geschnittene Nudeln, und thut die dicken Stängel davon. Dann schüttet man über dieses Kraut siedendes Wasser, seihet es wieder ab, drückt es gut aus, legt in einen Tiegel ein Stück Butter oder Schmalz, etwas fein geschnittene Zwiebel, dann das Kraut darauf, dünstet es eine Weile, rührt es öfter um, stäubt einen Löffel voll Mehl darauf, läßt es etwas bräunlich anlegen, schüttet sodann auf den Boden ein wenig Fleischsuppe mit Weinessig vermischt, und läßt es dann kurz einkochen. Man kann auch nach Willkühr Pfeffer und Kümmel dazu nehmen.

138. Ein gefülltes und gestürztes Weißkraut.

Man siedet den Krautkopf weich, löset die Blätter davon ab, und macht eine gute Kalbsfarce nach Nro. 5, hernach nimmt man eine dazu passende Casserolle, schmiert sie gut mit Fett aus, belegt den Boden derselben sowohl, als auch die Seiten mit den abgekochten Krautblättern, gibt Fingerdick Kalbsfarce darauf, und dann füllet man die Casserolle bis in die Hälfte mit gut ausgedünstetem Kraut nach Nro. 137, dann gibt man wieder Farce darauf, und deckt es von oben wieder mit Krautblättern zu; die Farce muß aber mit etlichen Eiern abgerührt seyn, ehe man sie in die Casserolle füllet; dann gibt man sie in die Röhre, oder in einen kühlen Backofen, und läßt sie eine Stunde stehen. Beim Anrichten stürzt man sie aus der Casserolle auf die Schüssel. Will man sie noch besser machen, so glacirt man es mit Zucker, und gibt es so zur Tafel.

139. Weißes gefülltes Kraut, oder Wirsching.

Man siedet den Krautkopf oder Wirsching ganz in gesalzenem Wasser, und wenn er weich ist, seihet man das Wasser

Digitized by Google

davon ab, spült es eben so, wie im vorhergehenden, mit frischem Wasser ab, und läßt das Wasser wieder ganz ablaufen. Dann nimmt man Kalbsfarce, wie in Nro. 5, nach Gutdünken, so viel man braucht, rühret darin 2 oder 3 Eier ab, ein paar Löffel voll sauern Rahm, daß er so weich wird, um ihn streichen zu können; hernach nimmt man die Schüssel, bestreicht sie mit Butter oder Fett, stellt den Krautkopf darauf, so, daß der Störz auf den Boden kommt, und zieht sodann ganz behutsam die Blätter auseinander, damit man ihn nicht zerbricht. Man fängt in der Mitte an, streicht zwischen jedes Blatt Farce, und legt es allezeit wieder gehörig zusammen. Ist man ganz damit fertig, so wendet man den Krautkopf um, und sucht behutsam den Stängel davon heraus zu lösen, ohne daß der Kopf zerbricht. Man behält etwas Weniges von Farce zurück, verdünnet ihn mehr mit etwas saurem Rahm oder guter Jus-Suppe, gibt es darüber, und läßt es sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre 1 oder 2 Stunden lang backen. Im Falle man aber keinen Farce nehmen wollte, so könnte man auch gutes Hachis, wie in Nro. 9, nehmen.

140. Wirsching mit Schalotten, braun gedünstet.

Man kocht den Wirsching gehörig im Salzwasser, spült ihn wieder in frischem Wasser ab, drückt ihn sauber aus, löset die größten Stängel heraus, und schneidet ihn einige Male durch; dann setzt man einen Tiegel mit gutem Fett auf, nimmt ein paar Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch, schneidet sie recht fein, und läßt sie in diesem Fett ganz gelblich werden, legt sodann den Wirsching darein, dünstet ihn eine Weile, stäubt ein wenig Mehl dazu, nimmt auch das gehörige Salz und Pfeffer, dann schüttet man etwas gute Fleisch-, oder noch besser, Jus-Suppe darauf, läßt es ganz kurz einkochen, und richtet es zur Tafel an.

141. Wirsching mit Reiß, auf wälsche Art.

Man nimmt einige Köpfe von schönem gelben Wirsching, spaltet sie in vier Theile, schneidet den Störz heraus, überste-

Digitized by Google

det sie in Salzwasser, spült sie mit frischem Wasser ab, und läßt es rein ablaufen; dann gibt man ein wenig gutes Fett und Fleischsuppe nebst Salz und Pfeffer in einen Tiegel, legt den Wirsching hinein, streut auch eine Hand voll gut gewaschenen Reiß darunter, decket es zu, läßt den Wirsching so lange dünsten, bis der Reiß schön aufgegangen ist, und fährt fort, öfter noch gute fette Fleisch- oder Jus-Suppe darauf zu gießen. Vor dem Anrichten gibt man noch eine Hand voll geriebenen Parmasankäse dazu, und, nachdem es noch ein paar Mal umgerührt wird, richtet man es zur Tafel an.

142. Kohlrabi, auf gemeine Art.

Nachdem man vom Kohlrabi, der eigentlich noch jung seyn muß, die Schale abgelöset hat, schneidet man davon runde, Messerrücken dicke, Scheiben. Sind sie noch zu groß, so schneidet man dieselben noch einmahl in der Mitte, oder in vier Theile von einander, und setzet sie gehörig mit etwas Salz zu. Wenn sie sodann ein wenig gesotten haben, so schüttet man das Wasser davon ab, und füllet, um diese noch besser zu machen, sie mit guter Fleischsuppe auf, brennt es sodann mit Fett oder einem Stückchen Butter ganz gelblich ein; die Sauce dabei muß kurz, aber etwas dickich seyn. Wenn das Grüne noch jung ist, so kann es auch mit gekocht werden. Auf die nähmliche Art können auch Dorschen gekocht werden.

143. Kohlrabi, braun gedünstet.

Man schälet die Kohlrabi gehörig, schneidet diese würflich, oder man kann sie auch nach Belieben mit einem dazu bestimmten Eisen ausstechen, gießt siedendes Wasser darauf, damit sie den stärksten Geruch verlieren, seihet dieses wieder ab, legt Fett und ein Stückchen Zucker in einen Tiegel, läßt es ganz lichtbraun werden, gibt dann sogleich die Kohlrabi darein, dünstet sie, bis sie bald weich werden. Bei öfterem Umrühren stäubt man sodann ein wenig Mehl darein, gibt etwas Fleisch- oder Jus-Suppe dazu, läßt sie damit einkochen, salzt sie nur mäßig, und gibt sie, wenn sie recht weich sind, zur Tafel.

Digitized by Google

144. Kohlrabi, gefüllt, zur Nebenspeise.

Hierzu wählt man kleine Kohlrabi von gleicher Größe, so viel man braucht, schält sie, und kocht sie im Salzwasser, bis sie ganz weich werden, seihet das Wasser davon, schneidet von oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi so viel, als möglich aus, ohne dieselben jedoch zu zerbrechen, macht ein gutes Hachis (nach Nro. 9) mit eingeweichter Semmel und etwas von dem Ausgehöhlten, verbindet dieses Hachis mit etlichen Eierdottern, füllet die ausgehöhlten Kohlrabi damit an, gibt sodann das oben abgeschnittene Blättchen wieder darauf, läßt es ein wenig dünsten, stäubt hin und wieder etwas schönes Mehl darein, siedet ¼ Maßel süßem Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, und gibt es darauf, kehrt die Kohlrabi einmahl um, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten kann man noch 1 Eierdotter mit etwas süßem Rahm abquirlen, und darein geben; dann läßt man es ein wenig anziehen, und richtet es gehörig an.

145. Junge Kohlrabi mit Schinken.

Man schälet junge Kohlrabi, schneidet sie zu gleichen runden Blättern auf, überkocht sie ein wenig im Salzwasser, dann dünstet man sie in frischer Butter, stäubt ein wenig Mehl, und gibt Fleischsuppe darein, und läßt es kurz einkochen. Hernach bestreicht man eine Schüssel mit Butter, gibt eine Lage Kohlrabi darauf, und belegt diese mit mageren Schinken ganz dünn; dieß wiederhohlt man, bis die Schüssel voll ist. Dann werden 4 bis 5 Eierdotter mit guter brauner Suppe abgerührt und darüber gegossen, darnach eine halbe Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, und zur Tafel gegeben.

146. Kohlrabi mit Farce, und braun gedünstet.

Man bereitet ebenfalls die Kohlrabi auf die nämliche Art, höhlet sie aber zuvor aus, und füllet sie mit rohem Kalbsfarce nach Nr. 5, rühret noch 2 Eier darein, deckt dieß zu, und

Digitized by Google

dünstet es braun im Zucker mit einer kurzen Sauce. Wenn sie weich sind, so gibt man sie zur Tafel.

147. Weiße Rüben, mit Zucker gedünstet.

Man schälet schöne weiße Rüben, schneidet sie fein länglich, legt sie in einen Tiegel, und gibt ein Stück Fett oder Schmalz, dann ein gutes Stück Zucker dazu, läßt es kastanienbraun werden, gibt die Rüben darein, dünstet sie durch und durch schön braun, stäubt ein wenig Mehl darauf, und schüttet, wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe dazu, läßt es kurz einkochen, salzet es nur wenig, und gibt sie zur Tafel.

148. Baierische Rüben (Steckrüben), in Bier gekocht.

Dergleichen Rüben schabet und wäscht man rein ab, legt sie in einen Hafen, der mit diesen Rüben bis an den Rand voll wird, gießt dann braunes Bier, in welches noch kein Hopfen gekommen ist, darein, setzet es zum Feuer, und schüttet beim Einsieden wieder Bier nach. Wenn sie dann weich gesotten sind, legt man Fett und ein Stück Zucker dazu, und dünstet sie auf die nämliche Art braun, wie die vorigen. Sie werden sehr süß und dickich, und sind so recht gut und schmackhaft.

149. Gelbe Rüben, gedünstet, mit süßem Rahm.

Zuvor schabt man die Rüben, dann schneidet man sie in beliebiger Form fein länglich oder gekrümmt; legt in einen Tiegel ein Stück Butter, dünstet die gelben Rüben bei öfterem Umrühren weich, stäubt ein wenig schönes Mehl darauf, siedet zuletzt etwas süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker darin, läßt es noch gut damit verkochen, und richtet sie dann zur Tafel an.

Auf diese nämliche Art kann man auch diese gelbe Rüben mit Fett dünsten, und gibt statt des Rahms Fleischsuppe, dann etwas feingeschnittenes Petersilienkraut dazu.

Digitized by Google

150. Blaues Kraut mit Kastanien.

Nachdem die auswendigen schmutzigen Blätter von diesem Kraute abgeputzt sind, schneidet man es länglich, so fein, als es möglich ist, legt Fett in einen Tiegel, auch etwas fein geschnittene Zwiebel, gibt das Kraut hinein, streuet Salz und ein wenig Mehl darauf, rührt es öfter auf, gibt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe darein, und zuletzt ein Stückchen Zucker, ein Glas Wein, oder, nach Gefallen, ein wenig Weinessig dazu; von dem Essig aber wird es roth, statt blau. Wenn es kurz eingekocht ist, gibt man es zur Tafel. Die Kastanien aber werden zuvor gebraten, dann abgeschält, und noch ein wenig mit dem Kraute aufgekocht, und damit angerichtet.

151. Karfiol oder Blumenkohl, mit Schinken und Rahm.

Der Karfiol wird in kleine Stücke zertheilet, und rein geputzt, im Salzwasser weich gekocht, dann auf eine geschmierte Schüssel eine Lage Karfiol gerichtet, und eine Handvoll fein geschnittenen Schinken darauf gestreut, und so, bis die Schüssel voll ist. Dann werden 3 bis 4 Eierdotter mit gutem sauerm Rahm abgerührt, darüber gegossen, und von oben, wie es beliebt, eine Hand voll Parmasankäse, oder feine Semmelbröseln darauf gestreuet, und eine halbe Stunde in einen kühlen Ofen, oder in die Röhre gestellt, und so zur Tafel gegeben.

152. Karfiol oder Blumenkohl, mit Buttersauce.

Man putzt den Karfiol gehörig, zieht die Haut genau von dem Stängel ab, läßt die Rosen so groß, als es möglich ist, blanchirt ihn in gesalzenem Wasser, das ist, man kocht ihn darin gehörig weich; sodann wird er beim Anrichten ganz zierlich aufgerichtet, gleich einer Rose; man gießt eine Buttersauce nach Nro. 79 darüber, und gibt ihn warm zur Tafel. Man kann ihn auch auf die nämliche Art nach Nro. 69 mit Sauce blanche geben.

Digitized by Google

153. Karfiol, gebacken mit Rahmsauce.

Nachdem der Karfiol gehörig geputzt, blanchirt und weich genug gekocht ist, seihet man ihn ab, und legt ihn auf ein Tuch, damit er abtrocknet; sodann schlägt man Eier ab, salzet sie ein wenig, taucht den Karfiol ein, kehrt ihn auch in feinen Semmelbröseln um, bäckt ihn schön gelblich aus dem Schmalze, macht eine süße Rahmsauce, gibt sie darüber, oder schüttet die Sauce auf den Boden, und legt den Karfiol zierlich darauf.

154. Spargel mit Buttersauce.

Der Spargel wird gehörig geputzt, ziemlich gleich abgeschnitten, und mit einem Faden büschelweise zusammengebunden, dann in einer kupfernen oder messingenen Pfanne im Salzwasser weich gesotten; hernach legt man denselben ganz zierlich über das Kreuz, oder mit den Köpfen auf einander, und gibt die Butkersauce nach Nro. 79 darüber.

155. Spargel mit Butter und Limonisaft.

Man richtet den Spargel gehörig zu, wie vorhin, blanchirt ihn, gibt ihn auf die Schüssel, seihet das Wasser rein davon ab, überstreuet ihn mit Semmelbröseln, übergießt ihn sodann mit heißer Butter, tropfet Limonisaft darüber, hält ihn recht warm und gibt ihn sogleich zur Tafel. Desgleichen kann man ihn auch mit Sauce blanche geben.

156. Spinat mit Fleischsuppe.

Man klaubet und wäscht den Spinat rein und sauber aus, übersiedet ihn im Salzwasser, spült ihn wieder mit frischem Wasser ab, drücket ihn rein vom Wasser aus, schneidet ihn recht fein zusammen, nimmt Butter oder Fett in eine Raine, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, läßt es darin anlaufen, gibt den Spinat darauf, und läßt ihn mit diesem Mehl gut verdünsten; sodann gibt man nach und nach noch gute fette Fleischsuppe darauf, läßt den Spinat kurz und ganz dick

Digitized by Google

einkochen, und richtet ihn zur Tafel an. Man kann ihn auch wenn es beliebt, mit gebackenen Semmelbröckeln besteckken, dieselben in eine gefällige Form schneiden, und Pfeffer und Salz nach Belieben dazu geben.

157. Farcirter Spinat.

Man nimmt schöne große Spinatblätter, blanchirt dieselben nur im Salzwasser ab, nimmt hernach gute, nur mit etlichen Eiern verrührte Kalbsfarce. Wenn der Spinat gut ausgedrückt ist, überstreichet man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farce, rollt sie zusammen, legt es sodann in eine Casserolle, gibt ein gutes Stück Butter dazu, läßt es ganz langsam kochen, ohne es aufzurühren. Man schüttelt nur öfter die Casserolle; zuletzt gibt man ein wenig gute braune Suppe darauf. Wenn es kurz eingekocht hat, richtet man es zur Tafel an.

158. Spinat mit Milch gekocht.

Man bereitet den Spinat, wie vorhin gemeldet worden. Nachdem er vom Wasser gut ausgedrückt, und klein geschnitten oder gehackt ist, kommt Butter mit wenigem schönem Mehl in einen Tiegel; mit diesem läßt man den Spinat gut dünsten, gibt zuletzt ein halbes Maßel süßen Rahm oder gute Milch dazu, und läßt ihn damit gut verkochen. Auch pflegt man gebackene Eier darauf zu geben.

159. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Hierzu nimmt man Endivien- oder Bologneser-Salat, der aber eben nicht allzu gelb sein darf; davon werden die Stängel herausgeschnitten, weil dieselben bitter sind, die Blätter sodann rein gewaschen, in gesalzenem Wasser übersotten, abgeschwänkt und gut ausgedrückt, etliche Mahle durchgeschnitten, und sodann in Butter oder Fett gedünstet, nur sehr wenig Mehl daran gestäubt, ein wenig gute Fleischsuppe dazu geschüttet, und ein kleines Stückchen Zucker damit verkocht. Auch kann man

Digitized by Google

vor dem Anrichten ein paar Eierdotter, mit einigen Tropfen Wasser abgerührt, dazu nehmen, und die Endivien damit fricassiren.

160. Grüne Erbsen oder Zuckerschoten zu kochen.

Man wählt solche Zuckererbsen, die noch jung und weich sind, sammt den Schalen, schneidet von oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fasern ab; spaltet sodann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, legt ein Stückchen Butter in einen Tiegel, gibt Erbsen darein, wie auch eine Zwiebel, mit einigen Nägeln besteckt, läßt die Erbsen unter öfterem Umrühren ganz weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischsuppe darauf, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl, wie auch ein kleines Stückchen Zucker dazu. Man kann auch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut dazu geben, und sie vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern fricassiren. Die ganze Zwiebel wird herausgenommen, und alles so angerichtet.

161. Feine ausgelöste Zuckererbsen, mit süßem Rahm.

Man nimmt derselben hierzu, so viel man braucht, und läßt die Erbsen in einem Tiegel mit Butter weich dünsten. Wenn sie weich sind, siedet man einen süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, gibt ihn daran, läßt ihn ein paar Mal damit aufkochen, aber ja nicht zu lange, damit der Rahm nicht gerinnt; auch bleibt das Salz hiervon weg. Man kann auch, wenn man will, gebackene Eier darauf geben. Im kupfernen Geschirre gekocht, bleiben sie am schönsten grün.

162. Ausgelöste grüne Erbsen, mit jungen Hühnern.

Man nimmt von den feinsten, ausgelösten Erbsen, so viel man derselben braucht, gibt sie in eine Casserolle, ein gutes Stück Butter, wie auch ein Büschel grüne Petersilie mit einem Faden zusammengebunden, dazu, und läßt sie weich dünsten,

Digitized by Google

ſtäubt ein wenig Mehl darein, gibt Suppe und ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es zuſammen kurz einkochen. Man nimmt etliche junge kleine Hühner, putzt ſie rein und dreſſirt ſie gut, kochet dieſelben weich in guter Rindsſuppe, damit ſie hübſch weiß bleiben, gibt dann die Erbſen auf die Schüſſel, die Hühnlein ſchön darauf, und gibt ſie zur Tafel. Wenn man will, kann man die Hühnlein auch mit Krebsſchweifchen garniren; auch die Erbſen mit ein paar Eierdottern belegen.

163. Junge Faſeolen, gedünſtet mit Peterſilie.

Man putzt grüne Faſeolen, wenn ſie noch weich ſind, eben ſo, wie die Zuckererbſen ab, ſchneidet ſie nach der Länge ganz fein, ſiedet ſie im Salzwaſſer, bis ſie ganz weich ſind, ſeihet ſie ab, und ſchwänkt ſie mit friſchem Waſſer rein, dann legt man ſie mit einem Stück Fett und fein geſchnittener Zwiebel und mit Peterſilienkraut in einen Tiegel, läßt ſie damit dünſten, ſtäubt ein wenig Mehl darein, ſo wie auch Salz und Pfeffer, gibt ein wenig Fleiſchſuppe dazu, und läßt dieß zuſammen kurz einkochen. Wem es beliebt, der kann ſie auch vor dem Anrichten mit wenigem Eſſig ſäuern.

164. Sellerie, gekocht zum Gemüſe mit Erdäpfeln.

Man putzt etliche Stücke Sellerie, wäſcht ſie ſauber ab, ſchneidet ſie in fingerdicke Spalten, kochet dieſe in Salzwaſſer und Eſſig ganz weich, und ſeihet dieſes davon ab; auch nimmt man die nähmliche Quantität Erdäpfel, wenn dieſelben noch nicht ganz weich geſotten ſind, und ſchneidet ſie in gleicher Größe; dann legt man ein gutes Stück Butter oder Fett in einen Tiegel, auch klein geſchnittene Zwiebel und Peterſilienkraut darein, ſodann die geſchnittenen Sellerie und Erdäpfel dazu, und läßt es noch eine Weile dünſten, gibt aber Acht, daß man ſie bei dem Umrühren nicht zerrührt (es iſt daher beſſer, man ſchüttelt ſie mit dem Tiegel nur auf), gibt ein wenig fette Fleiſchſuppe, oder noch beſſer eine Bratenſauce darauf, dann wird dasſelbe kurz eingekocht, und ſodann angerichtet.

Digitized by Google

So ist es auch am besten, wenn man gebratenes oder gedünstetes Kalbfleisch darauf gibt. Es ist eine sehr sättigende Speise.

65. Sellerie mit Käse.

Nachdem der Sellerie gut geputzt und gewaschen ist, wird er in ganzen Stücken im Salzwasser weich gesotten, die Stücke heraus genommen, und zu runden feinen Blättchen aufgeschnitten; sodann wird eine Schüssel dick mit Butter bestrichen, dann immer eine Lage Sellerie hineingelegt, und jede Lage mit aufgeriebenen Parmasankäse bestreut, und Butter darüber gezupft. Vor dem Anrichten kommt er eine Viertelstunde in eine heiße Röhre oder in einen Backofen, bis er oben eine gelbliche Farbe bekommt, und dann gibt man es zur Tafel. Auch Salz und Pfeffer kommt mäßig dazu.

166. Farcirte Artischoken mit Sauce.

Man putzet die Artischoken, wie Nr. 167 gemeldet, und wenn sie im Wasser abgesotten, und das innere Rauhe und Faserichte davon ausgeputzt ist, so nimmt man eine gute Kalbs- oder Hühnerfarce, mit etlichen Eierdottern vermischt, und füllet die Mitte der Artischoke damit. Auch zwischen jedes Blatt streicht man ein wenig von dieser Farce hinein; dann gibt man sie, wenn sie gefüllet ist, in eine Casserolle oder in eine Raine, gießt eine Buttersauce, nach Nr. 79, darüber, und läßt sie, gut zugedeckt, noch eine halbe Stunde damit kochen. Beim Anrichten gibt man die Artischoken auf eine Schüssel, gießt die darin befindliche kurze Sauce darüber, und bringt sie zur Tafel.

167. Artischoken, mit kurzer Sauce gekocht.

Man putzt zuvor die Artischoken gehörig, stutzet mit einer Scheere die Spitzen ab, und löst die äußeren Blätter davon ab. Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, so seihet man sie ab, sucht behutsam von oben in der Mitte den Bart, nähmlich das Rauhe und Faserichte davon auszuputzen, macht

Digitized by Google

eine Sauce von Butter, Mehl, etlichen klein geschnittenen Sardellen mit Petersilienkraut und guter Fleischsuppe. Man richte die Artischoken zierlich auf die Schüssel, und gebe die Sauce darüber; auch Buttersauce kann statt dieser gegeben werden.

168. Artischoken, gefüllt und gebacken.

Man putzt und übersiedet die Artischoken gehörig, schneidet sie, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein gutes, aber fein geschnittenes Ragout, wie Nro. 10 gemeldet, von Pries, Euter, Krebsschweifeln, Champignons, oder was man sonst vorräthig, rühret dasselbe mit etlichen Eierdottern ab, füllet zwischen jedes Blatt von diesem Ragout auch in der Mitte ein, kehrt diese gefüllte Artischoken in weißem Bierteige um, und bäckt sie in Schmalz. Man kann sie auch in Eiern und Semmelbröseln umkehren; sie können trocken gegeben, auch mit gebackener Petersilie garnirt werden.

169. Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln.

Man siedet und schält gute Erdäpfel, schneidet sie in feine Blättern auf, legt viel Fett oder Butter in einen Tiegel, auch eine Handvoll länglich fein geschnittener Zwiebeln dazu. Diese läßt man zuvor ganz gelbbraun werden, gibt die Erdäpfel nebst Salz und Pfeffer darein, und wendet sie einige Male darin um; sind sie noch zu trocken, so kann ein wenig fette Suppe darauf gegeben werden. Einige essen sie jedoch lieber trocken. Auch kann man nach Belieben etwas Essig dazu thun.

170. Erdäpfel, gedünstet und fricassirt.

Hier nimmt man gute Erdäpfel, schälet sie roh, und schneidet sie zu Spalten, übersiedet sie ein wenig, seihet sie vom Wasser ab, legt Fett in einen Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und mit Petersilienkraut, gibt die Erdäpfel darein, und ein wenig Suppe, wie auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es verkochen. Vor dem Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und säuert es ein wenig mit Weinessig.

Digitized by Google

171. Erdäpfel mit Käse.

Man wählt hierzu gute englische Erdäpfel, siedet sie, und schälet sie ab, schneidet sie fein blättlich auf, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, und gibt die Erdäpfel nach Lagen darauf. Auf jede Lage kommen wieder ein paar Eßlöffel voll saurer Rahm, welcher mit einigen Eiern abgequirlt, und mit geriebenem Parmasankäse überstreut wird. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gießt noch Rahm darüber, bestreut sie mit Käse, und läßt sie in der Röhre aufkochen.

172. Erdäpfel mit Majoran.

Man nimmt gute Erdäpfel, schälet und schneidet sie zu kleinen gleichen Spalten, übersiedet dieselben ein wenig im Salzwasser, seihet das Wasser davon ab, macht mit Butter ein lichtbraunes Einbrenn, gibt fette Fleischsuppe darauf, auch eine Handvoll klein geschnittenen Majoran, gibt die Erdäpfel darein, und läßt sie mit einander gut einkochen, gibt auch einige Stückchen Lamm- oder Schöpsenfleisch darunter, und richtet sie an. Dieses ist eine ganz ordinäre Kost.

173. Erdäpfel mit Schmetten und grüner Petersilie.

Man nimmt gute Erdäpfel, die aber nicht mehlich seyn dürfen, und kocht sie mit der Schale. Wenn sie nicht zu weich gekocht sind, schält man sie ab, schneidet sie in dünne Blätter, gibt sie in eine Casserolle oder Raine, ein gutes Stück Butter, eine Handvoll fein geschnittenen Petersilienkrautes und die Erdäpfel dazu. Man gibt auf eine Maß geschnittener Erdäpfel ¼ Maß kochenden Schmetten daran, läßt denselben damit gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

174. Gespaltene Erdäpfel auf eine andere Art.

Man kocht die Erdäpfel ungeschält, nicht zu weich, schält sie dann, und schneidet sie zu kleinen Spalten, gibt in eine Raine ein paar Löffel voll recht fette Fleischsuppe, eine Hand-

Digitized by Google

voll fein geschnittener Zwiebeln, und etwas Knoblauch, auch Salz und Pfeffer dazu, und ein wenig Essig, läßt dieses zusammen gut kochen, gibt die Erdäpfel darein, läßt sie noch gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

175. Einen Brey, Mus oder Gasch von Erdäfeln.

Dazu sind die mehlichten Erdäpfel am besten. Diese schält man ungekocht, schneidet sie in Spalten, und kocht sie im Salzwasser. Sind diese gänzlich zerkocht, so seihet man das daran befindliche Wasser ab; man muß aber schon ein kochendes Wasser bereitet haben; dann zerdrückt man sie im Topfe recht fein mit einem Kochlöffel oder einer Quirl, gibt während des Zerdrückens immer von dem kochenden Wasser darauf, bis es ein dickes Mus, oder Gasch wird. Zuletzt gibt man eine Handvoll fein geschnittener Zwiebel, in Butter oder Schmalz gelblich geröstet, darauf, und gibt es, gut verrührt, zur Tafel. Wenn man will, kann man auch statt des Wassers gute, süße, kochende Milch, oder Rahm darein geben, aber dabei die Zwiebeln weglassen, und nur die Butter allein darauf brennen. Wer es noch besser will, kann auch etwas Zucker und einige Eierdottern unter den Rahm dazu geben, wie auch etwas Zimmet und Zitronenschalen; dann, wenn es gut abgerührt ist, kann es angerichtet werden.

176. Erdäpfel, gebacken und in Essig marinirt.

Man siedet und schälet die Erdäpfel, wie die vorigen und schneidet sie ebenfalls blättlich auf, wendet jedes Blättchen in Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie aus dem Schmalze lichtbraun, gibt sodann, wenn sie ausgekühlet sind, Essig und Oehl, fein geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer darauf, läßt es über Nacht in diesem Essig, und gibt es zu Braten oder Rindfleisch.

177. Ein Hospo von gelben Rüben und Pastinak.

Man nimmt schöne, große gelbe Rüben, und eben so viel Pastinak, schabet sie sauber ab, und schneidet von jeder Gat-

Digitized by Google

tung nach der Länge dünne Schnitzeln, setzet diese in guter Fleischsuppe auf, und kochet sie weich; die Suppe seihet man wieder davon ab, schneidet auch noch ferner etliche Stücke gelber Rüben klein länglich, wie gestutzte Nudeln, dünstet diese in Butter oder Fett ganz weich, stäubt etwas Mehl dazu, und gibt gute Fleischsuppe darauf, oder nach Belieben von der Suppe, worin die Wurzeln gesotten sind; sodann macht man einen französischen Farce nach Nr. 5, der von Schweinfleisch und Speck am besten ist. Im Fall man dieses nicht hat, so nimmt man gute Bratwürste, streift sie aus, macht sie mit guter Suppe noch etwas weicher, nimmt eine Casserolle, so groß man sie braucht, schmiert dieselbe gut mit Fett aus, belegt sodann die inwendige Seite und den Boden mit diesen übersottenen Wurzeln, ordnet allezeit eine gelbe Rübe, dann wieder eine Pastinakwurzel, dergestalt an einander, daß jedes Mal ein schmaler und breiter Theil an einander zu stehen kommt; sodann wird es ringsherum mit diesem Farce fingerdick überzogen, lagweise eingerichtet; von den kleinen gedünsteten gelben Rüben jedes Mal eine Lage, und von der klein geschnittenen geräucherten Zunge oder dem Schinken wieder eine Lage, dann wieder eine von Farce, und damit fortgefahren, bis die Casserolle voll ist; sodann wird dasselbe wieder mit diesen Wurzeln zugedeckt, und muß in einer geheitzten Röhre eine Stunde lang backen. Bei dem Anrichten stürzt man es heraus, damit es sehr schön und ganz auf die Schüssel kommt. Das Fett seihet man davon ab, und gibt es so zur Tafel.

178. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Man bestimmt besonders hierzu etwas große, dürre Erbsen, und nimmt einen Hafen, welcher damit nicht gar halb angefüllt wird; diese werden sodann in frischem Wasser mit einem Stück guten Speck und mit Salz zugesetzet. Die Erbsen müssen immer gut zugedeckt bleiben, damit man die Hülsen davon abnehmen kann; man gießt auch, wenn sie einkochen, fette Fleischsuppe darauf. Wenn sie anfangen weich zu werden, dann läßt man sie gänzlich einkochen. Man wende sie

Digitized by Google

nicht mit dem Löffel um, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern man schwinge sie nur mit dem Hafen öfter auf, und mache zuletzt um den Hafen herum eine starke Glut, damit sie gut trocknen. Beim Anrichten stürzt man sie auf die Schüssel, nimmt ein Stückchen frischen Speck, schneidet ihn klein auf, läßt ihn in einer kleinen Pfanne gelblich anlaufen, überstreut die Erbsen mit Semmelbröseln, gibt den Speck heiß darüber, und macht von einem jungen, weich gesottenen Schweinfleisch, von der Brust, kleine, Daumen große Bröckeln, und belegt die Erbsen vor dem Anrichten damit. Man kann auch Butter statt Speck zum Abschmalzen nehmen. Hin und wieder macht man ein Loch in die Erbsen, damit das Fett eindringen kann.

179. Linsen mit Repphühnern.

Man setzt schöne große Linsen in frischem Brunnenwasser zu, salzet sie und kochet sie weich, seihet das Wasser davon ab, legt Fett in einen Tiegel, mit fein geschnittener Zwiebel, gibt die Linsen darein, und dünstet sie damit. Die Repphühner kann man braten, oder dünsten mit Speck, Limonien, Zwiebeln, und auch etwas Wein. Dann gibt man die Sauce von den Repphühnern auf die Linsen, läßt die Repphühner mit den Linsen noch eine Weile aufkochen, und richtet die Repphühner in die Mitte, ganz mit den Linsen überdeckt, an. Man kann auch Pfeffer und etwas gestoßene Gewürznägel darein geben.

180. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.

Das Sauerkraut wird, wenn es recht sauer ist, übersotten und abgeseihet, übrigens im Fett gut gedünstet, und mit etwas Mehl bestäubt. Die Wachteln werden gebraten, in das Kraut gesteckt, und mit diesem aufgekocht; sodann wird es gehörig zur Tafel angerichtet; die Wachteln läßt man mit den Köpfen heraus sehen.

181. Sauerkraut mit Zwiebeln und Schinken.

Das Kraut wird roh mit Fett und einem Stück Zucker in einem Tiegel gedünstet. Wenn der Zucker anfängt braun

Digitized by Google

zu werden, so legt man eine Handvoll länglich fein geschnittener Zwiebeln hinein. Diese werden weich gedünstet, und sodann das Kraut darauf gegeben; man läßt es sehr lange damit dünsten, stäubt ein wenig Mehl hinzu, und gießt ein wenig Fleischsuppe darauf, wie auch nach Gutdünken länglich und fein geschnittene Schnitzeln von einem guten Schinken, läßt sie noch mit dem Kraut gut verkochen, und richtet es zur Tafel an.

182. Sauerkraut mit Fasan.

Man nimmt gutes Sauerkraut, drücket davon das Wasser aus, und dünstet es gut in Butter oder Bratfett, bestäubt es ein wenig mit Mehl, und gibt Fleischsuppe darauf, auch fein geschnittene Zwiebeln, und läßt es zusammen gut verkochen. Man bratet einen oder mehrere Fasanen ganz im Safte, gibt sie in das Kraut mit dem darin befindlichen Bratfett, läßt es darin noch recht gut aufkochen, richtet sie an, und gibt sie so sammt dem Kraut zur Tafel.

183. Sauerkraut mit Fenchelkraut und sauerem Schmetten.

Es wird ein gutes Sauerkraut im Wasser überkocht, dann abgeseihet und mit recht vielem Fett oder Butter gut gedünstet, ein wenig Mehl daran gestäubt, dann etwas Fleischsuppe, oder davon abgeseihtes Wasser darauf gegeben; dann nimmt man eine gute Handvoll junges Fenchelkraut, welches man zum Gurken-Einmachen genommen hat, schneidet es klein, gibt es zum Kraut, und läßt es damit gut kochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll sauern Rahm darein, und gibt es zur Tafel. Wenn man will kann man es mit jungem Kaiserfleisch garniren.

184. Carde mit Butter und Käse zu kochen.

Man nimmt etliche schöne Stämme Carde, schneidet die äußeren und ganz grünen Blätter davon ab, sucht die inneren gelben, die noch zart sind, heraus, schält die äußere

Digitized by Google

feine Haut davon ab, schneidet sodann die Blätter zu fingerlangen Stücken, kochet sie im Salzwasser mit etwas wenig Weineſſig gehörig weich, seihet das Wasser davon ab, gibt die Stücke in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel, überſäet es dick mit Parmaſankäſe und aufgezupfter Butter, läßt es im Ofen ein wenig anfärben, salzet und pfeffert es, und gibt es zur Tafel. Man kann auch den Carde in einer Butterſauce geben.

185. Sauerampfer mit Fricandeaux.

Den Sauerampfer klaubt und wäſcht man sauber, schneidet ihn sodann mit dem Wiegemeſſer fein, ſetzet Butter oder Fett auf, dünſtet ihn wie den Spinat, und gibt gute Fleiſchſuppe und Salz darauf. Die Fricandeaux werden aus einem Kalbsſchlegel zu zwei oder drei Stücken herausgeſchnitten, nämlich eins von der Nuß, eins von dem Kaiſerbein, und ein drittes von der Oberſchale. Die Fricandeaux dürfen eine gute Handbreit, und etwas länglich ſeyn; die Haut und alle Nerven werden gehörig davon abgezogen; ſodann werden ſie auf beiden Seiten recht ordentlich mit feinem Speck geſpickt, vorher aber ein klein wenig blanchirt, damit ſie beſſer zu ſpicken ſind. Man legt dieſe Fricandeaux in eine Bräſe, wie in Nr. 4. beſchrieben, läßt ſie darin weich kochen und mürbe werden. Vor dem Anrichten aber kehrt man ſie in einer Glacé nach Nr. 3. um, damit ſie braun werden, und einen ſchönen Glanz bekommen, und legt ſie ordentlich auf den angerichteten Sauerampfer.

186. Gedörrte Bohnen oder Faſeolen.

Man ſiedet die Bohnen in friſchem Brunnenwaſſer ganz weich, ſeihet das Waſſer davon ab, läßt Fett oder Butter mit feingeſchnittener Zwiebel und mit Peterſilien anlaufen, gibt die Bohnen mit ein wenig guter Fleiſchſuppe darein, läßt ſie ein wenig unter öfterem Aufſchütteln aufkochen, nimmt vor dem Anrichten etliche Eierdotter, mit ein wenig Weineſſig abgerührt, fricaſſirt die Bohnen damit, und gibt ſie ſogleich zur Tafel.

Digitized by Google

187. Tobinambours (Erdbirnen) in der Butterſauce.

Die Tobinambours oder Erdbirnen, welche faſt den Erdäpfeln gleich ſind, werden gehörig geſotten und abgeſchält, die großen in etliche Stücke geſchnitten, die kleinen aber ganz gelaſſen, hierüber eine Butterſauce nach Nr. 79 gemacht und darin aufgekocht. Man kann ſie auch, wenn man will, ſtatt des Eingemachten geben, und Kalbs- oder Schafsfleiſch damit aufkochen laſſen.

188. Junge Monat-Rettige als Zugemüſe zu kochen.

Man nimmt kleine, gleiche, junge Monat-Rettige, ſchabet und wäſcht ſie rein; dann ſetzt man ein Stückchen Zucker mit Fett oder Schmalz auf, und läßt es kaſtanienbraun werden; ſodann gibt man die Rettige darein, läßt ſie damit weich dünſten, ſtäubt dann ein wenig Mehl daran, gibt etwas Fleiſch- oder braune Jus-Suppe hinzu, läßt es ganz kurz einkochen, und gibt es ſo zur Tafel. Auch kann man Bratwürſte oder Gebackenes zur Garnirung darauf legen.

189. Scorzonere zu kochen.

Man ſchabt und wäſcht die Wurzeln ſauber ab, überſiedet ſie im Salzwaſſer, ſchwänkt ſie gut ab, macht ebenfalls eine Butterſauce nach Nr. 79, kocht dieſe Wurzeln noch eine Weile damit auf, und kann ſie auch kalt als Salat geben.

190. Gehacktes oder gehobeltes Rübenkraut mit Schweinsfüſſen.

Das Kraut wird geſotten, ſodann das Waſſer, wenn es zu ſauer iſt, abgeſeihet, mit Suppe angefüllt, und junge Schweinsfüſſe, nachdem dieſe ſauber abgeputzt, darin weich geſotten. Dann nimmt man ein wenig ſchönes Mehl, und macht mit friſchem Waſſer einen dünnen Teig an, rühret ihn an die Rüben, macht klein geſchnittene Zwiebeln in Butter gelb, und gibt ſie auch darein, läßt alles gut zuſammen verkochen, und

Digitized by Google

richtet es sodann sammt den Schweinsfüssen, und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut an.

191. Feld- oder Saubohnen zu kochen.

Nachdem die Bohnen von der ersten grünen Schale gelöset sind, so löset man auch noch die weiße ab; denn das Innere davon ist erst brauchbar. Dieses setzt man in Butter oder Fett auf, dünstet es weich, stäubt ein wenig Mehl ein, und gibt etwas Fleischsuppe darein, auch ein wenig Josephs- oder sogenanntes Bohnenkraut, läßt es damit verkochen, und richtet es gut eingekocht zur Tafel an.

192. Farcirte Zwiebeln.

Man nimmt Zwiebeln so viel man braucht, höhlet dieselben so gut als es möglich ist mit einem Messer von oben aus, füllet sie mit gutem Kalbsfarce nach Nr. 5, steckt wieder etwas von dem Ausgeschnittenen darauf zum Deckel, röstet Zucker in dem Fett bräunlich, gießt das Ausgeschälte von den Zwiebeln hinein, dünstet es weich zusammen, stäubt ein wenig Mehl darein, und macht mit ein wenig Jus-Suppe eine kurze Sauce davon; die Zwiebeln läßt man ihn in einer Braise nach Nr. 4, oder sonst in einem guten Sude weich kochen, gießt sodann die braune Sauce auf die Schüssel, und gibt die Zwiebeln darauf.

193. Winterkohl zu kochen.

Zuerst putzt und zupft man diesen Kohl sauber von den Stängeln ab, siedet ihn im Wasser, bis er weich ist, schwänkt ihn sodann ab, drückt ihn gut aus, schneidet ihn recht fein mit dem Wiegemesser, und dünstet ihn mit recht viel Fett und fetter Fleischsuppe, gibt ein kleines Stück Zucker darauf, und läßt ihn gut verkochen. Man kann auch gebratene Kastanien darein geben. Will man ihn mit etwas Weinessig gesäuert haben, so läßt man den Zucker weg.

Digitized by Google

194. Dorschen mit Schweinfleisch.

Man nimmt Dorschen oder Erdkochrüben, schält sie, schneidet sie klein länglich oder gewürfelt auf, und kocht sie hernach in heißem Wasser mit wenigem Salz ab. Fangen sie an weich zu werden, so nimmt man ein Stück Zucker, gibt es mit Schmalz in einen Tiegel oder in eine Casserolle, läßt den Zucker braun werden, gibt die Dorschen darein, ein wenig Mehl und Fleischsuppe daran, läßt es kurz einkochen, richtet es an, und gibt frisch gesottenes Schweinfleisch darauf.

195. Schwämme oder Pilsen zu kochen.

Man nimmt schöne junge Schwämme oder Pilsen (man muß aber behutsam seyn, daß man keinen giftigen nimmt), schält und wäscht sie, und stellt sie mit einem Stück Butter auf. Sie werden selbst eine Sauce geben, diese läßt man kurz einkochen; dann stäubt man ein wenig Mehl darein, und gibt eine Handvoll klein geschnittene grüne Petersilie mit etwas Salz und Pfeffer darein, läßt es noch gut verkochen, und richtet es allein oder mit Kalbs- oder Lammfleisch an, und gibt es so zur Tafel.

196. Schwarze Artoffeln zu bereiten.

Man wäscht und bürstet die Artoffeln mit einer Bürste rein ab, um sie ganz von der angeklebten Erde zu reinigen. Hernach kocht man sie im rothen Weine, bis sie weich sind und gibt sie ohne Sauce zur Tafel. Nur einige Löffel voll solchen Weines, worin sie gekocht sind, können darauf gegeben werden.

197. Wie man die weißen Artoffeln oder Trüffeln kocht.

Man schält diese recht rein, schneidet sie zu feinen Blättern auf, und dünstet sie in Butter. Dann stäubt man ein wenig Mehl daran, läßt es damit gut verkochen, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse oder auf Assietten zu geben.

198. Gebackenes Gehirn.

Man wässert zu diesem Gebrauche Kalbs- oder Rindsgehirn gut aus, damit das Blutige davon kommt, und das Gehirn hübsch weiß wird, häutet es ab, schneidet dieses zu ordentlichen Stücken, salzet es gut; vor dem Gebrauche trocknet man es ab, wendet es in Eiern und Semmelbröseln um, und bäckt es ganz räsch im Schmalz. Man belegt damit das Gemüse zierlich nach Gusto, welches auch zu trockenen Assietten dienet. Auch Rückenmark kann man im Schmalz ausbacken, und auf die nämliche Art zubereiten.

199. Gebackene Risoletts von Gehirn.

Man blanchirt das Gehirn, wenn es gehörig geputzt ist, im Salzwasser ab, zerhackt es mit dem Messer recht klein, gibt Salz und Pfeffer darein, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie, schneidet von Oblat lange, drei Finger breite Streifen, taucht sie schnell in frisches Wasser, sodann in aufgeschlagene Eier, gibt von dem Gehirn fingerdicke Stückchen hinein, wickelt sie zusammen, und wendet sie in feinen Semmelbröseln um; sodann bäckt man sie im Schmalze räsch aus, zieret damit das Gemüse, und gibt sie statt trockener Assietten. Auf die nämliche Art kann man es auch von Ragout machen, wie in Nr. 10.

200. Gehirnwürstel, in Butterteig gebacken.

Man richtet das Gehirn zu, wie bei dem vorigen, nimmt einen Butterteig, wenn es auch schon Abschnitze von einer Pastete sind, walzet diesen Teig einen kleinen Messerrücken dick aus, schneidet eben länglichte Streifen davon, streicht das Gehirn darauf, rollet den Teig übereinander, legt ihn auf eine

Digitized by Google

Platte, bestreicht sie mit Eiern, und bäckt es in der Röhre. Es wird eben so, wie Voriges, angerichtet.

201. Gehirnhabesen zu machen.

Das Gehirn wird auf eben die Art zubereitet, wie Voriges. Sodann werden von einer altgebackenen Semmel feine Scheiben geschnitten, eine mit diesem Gehirn überstrichen, und sodann eine andere, darauf passende, darüber gelegt. Ist man mit allen Scheiben fertig, so schlägt man etliche Eier auf, salzet sie, wendet diese Schnitze darin um, und bäckt sie im Schmalz. Man kann sie auch auf Assietten geben.

202. Gebackene Prieseln.

Man nimmt schöne weiße Kalbsprieseln, so viel man braucht, blanchirt dieselben ein wenig ab, zieht das daran befindliche Häutchen ab, schneidet von jedem Kalbspries 2 oder 3 Theile, und salzet sie. Dann taucht man jedes Stück in aufgeschlagene Eier ein, wendet es in feinen Semmelbröseln um, und bäckt es ganz räsch, goldgelb, aus dem Schmalze, und gibt es mit gebackener Petersilie zur Tafel.

203. Farcirte und gebackene Kalbsohren.

Man nimmt schöne weiße Kalbsohren, so viel man braucht, blanchirt oder überkocht sie in guter Fleischsuppe; wenn sie weich sind, so nimmt man gutes feines Ragout, blanchirt, nach Nr. 10, legirt es mit einigen Eierdottern, und füllet die Ohren damit an. Wenn sie alle gefüllt sind, wendet man sie in Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie aus dem Schmalze, und gibt sie, mit grüner Petersilie, zur Tafel.

204. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, schuppet und wäscht sie ab, schneidet sie nach der Länge von einander, ziehet die Gräten davon heraus, wendet jede Hälfte in Eiern, und her-

Digitized by Google

nach in Semmelbröseln um, worunter auch Parmasankäse gemischt, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, und garnirt damit die Gemüse.

205. Gebackene Widder-Eier oder Bocksnieren.

Man zieht den Widder-Eiern alle Haut bis auf das Innerste ab, schneidet diese zu runden, Messerrücken dicken Schnitzeln auf, salzet sie gut ein, und läßt sie eine Weile stehen. Bevor man sie braucht, wischt man mit einem Tuche alles Schleimige davon ab, wendet sie ebenfalls in aufgeschlagenen Eiern und Bröseln um, und bäckt sie ganz räsch aus dem Schmalze.

206. Kleine Schafs-Karbonaden im Schlafrock.

Hierzu wählt man einen Lammsrücken, schneidet sodann rippenweise kleine Karbonaden davon ab, schabet das Fleisch ein wenig von den Beinen zurück, formiret sie gut, wendet sie in einem guten Bierteige um, und bäckt sie gelb in dem Schmalze, ziert damit das Gemüse, oder gibt es mit gebackener Petersilie auf Assietten.

207. Gebackene Kapseln.

Man macht von Papier kleine viereckige Kapseln, und füllet sie mit gutem Ragout, nach Nr. 10. Wenn solches mit etlichen Eierdottern vermischt ist, wendet man die ganzen Kapseln schnell in Eiern und Semmelbröseln, mit Käse vermischt, um, bäckt sie hübsch gelb im Schmalze, und kann sie auch statt einer Assiette geben.

208. Eine gebackene Amulette.

Man schneidet eine Kalbsniere recht fein zusammen, schlägt in einem Hafen etliche Eier mit ein paar Löffel voll Milch mit Pfeffer und Salz ab, und legt auf eine Frittader- oder Amulettpfanne ein wenig Schmalz. Wenn es heiß ist, gibt man das Abgequirlte sammt den Nieren hinein, und bäckt davon

Digitized by Google

eine dicke Amulette. Ist es nun gebacken und abgekühlt, so schneidet man davon längliche oder viereckige Stücke, wendet sie in Eiern oder Semmelbröseln um, und bäckt sie in Schmalz.

209. Ein gebackenes Hachispfanzel.

Man nimmt übriggebliebenen Kalbs- oder von Geflügel-Braten, und schneidet ihn mit grüner Petersilie ganz fein zusammen. Ist es beiläufig ein Pfund Braten, so nimmt man um 3 kr. Semmeln, schneidet die Rinde davon weg, und weicht die Brodbröseln in süßen Rahm ein. Ist alles weich, so nimmt man ein Stück Butter von 4 Loth, treibt diese pflaumig ab, und schlägt 6 Eier, eines nach dem andern darein, und salzet es; hernach drückt man die Semmel aus, rührt sie, wie auch das fein geschnittene Hachis, darunter; dann schmiert man einen flachen oder großen Casserolldeckel mit Fett aus, besäet es mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte darunter, und bäckt es in einer Röhre, oder in einem Backofen. Ist es gebacken, so schneidet man es nach Belieben, oder sticht es auf, und gibt es zur Tafel.

210. Gute Bratwürste zu machen.

Man nimmt von einem jungen Schweine, welches gut gemästet ist, eine Keule, schält die Haut und alles Flächsige davon ab, und hackt das reine Fleisch auf einem Hackstocke recht fein zusammen. Zu einer Keule von 4 bis 5 Pfund nimmt man auch 2 Pfund Speck, und hackt ihn darunter. Man gibt von einer Citrone die Schalen, klein gehackt, darunter, salzet und pfeffert es gut. Dann schüttet man unter beständigem Abmischen eine halbe Maß Wasser darauf. Nachdem sie gut abgemischt sind, so füllet man sie einen Finger dick in Saitling ein (dieses sind gut ausgestreifte Schöpsengedärme), und macht dann Gebrauch davon.

Digitized by Google

211. Gute Leberwürste zu machen.

Man nimmt eine Schweinslunge, oder Geschlinge, so viel man nöthig hat; will man mehrere Würste machen, kann man auch ein Kalbsgeschling und Gekröß oder Mücker dazu nehmen; auch etwas fettes Schweinfleisch oder Fett. Dieses alles überrührt oder überkocht man zuvor im Wasser, doch nicht ganz weich. Dann nimmt man es aus dem Wasser, und sucht genau alle Drüseln und Knorpeln davon aus. Die Leber muß sehr wenig gekocht werden. Dann schneidet man alles in kleine Stückchen, und hackt es mit Häckeln recht klein zusammen. Dieses kann, nach Belieben feiner oder gröber gemacht werden. Dann schneidet man zu zwei Geschlingen und ein paar Pfund Fleisch um 4 kr. Semmeln in der Mitte von einander, und gibt sie in die nämliche Suppe, worin das dazu gehörige Fleisch abgekocht worden ist. Sobald sie weich sind, schneidet man sie auch darein; dann gibt man auch drei bis vier Zwiebeln nebst einem Stückchen Knoblauch, recht fein geschnitten, dazu, wie auch ein Loth pulverisirten Majoran und ein Loth Pfeffer, salzet es gut, und mischt, um das Zusammengemachte zu verdünnen, eine Maß von der Suppe darein, worin alles abgekocht worden ist, mischt alles gut untereinander, und füllet es in die Schweinsdärme. Man stopft die Därme nicht zu voll, spreilt oder bindet sie zu, gibt sie in kochendes Wasser, läßt sie so lange darin liegen, bis sie ein wenig erstarrt sind, doch nicht ganz kochen, ungefähr eine Viertelstunde; hernach nimmt man sie heraus, und hebt sie zu fernerem Gebrauche auf.

212. Geräucherte Leberwürste zu machen.

Dazu nimmt man dasjenige, was zu den Vorigen gehörte, nur muß dieß etwas fetter genommen werden; auch kommt die Leber ganz roh dazu, das heißt, sie wird ungekocht gehackt; auch darf diesen nicht so viel Fleischsuppe gegeben werden, nur ein Viertheil so viel. Sie werden eben so, und zwar in rein geputzte Därme, eingefüllt, sodann zwei oder drei Tage in den Rauch gehangen, wornach man dieselben roh und ungekocht essen kann. Kalt sind sie am besten.

Digitized by Google

213. Krautwürste zu machen.

Es wird zu diesen eine Schweinslunge und fettes Schweinefleisch (gut abgekocht) genommen, und übrigens, wie die obigen, zubereitet; nur werden einige Krautköpfe von weißem Kraut dazu genommen. Dieses wird abgekocht, klein zusammen geschnitten, wie das Wurstgehäck. Dieses Kraut wird recht gut in Fett oder Butter gedünstet, und unter das Gehäck gemischt, etwas fette Fleischsuppe darauf gegeben, und so in die Därme gefüllt.

214. Salamiwürste zu machen.

Man nimmt 5 Pfund mageres Rindfleisch, 3 Pfund Schweinfleisch, und 3 Pfund Speck, löset alles Häutige und Flächsige davon aus; das Fleisch wird recht klein gehackt, der Speck etwas gröber. Dann mischt man es zusammen, und läßt es 24 Stunden stehen, aber ungesalzen. Hernach nimmt man 10 bis 11 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer und 3 Loth Kärdemomen. Dieses alles mischt man gut unter das zerhackte Fleisch, und füllet es sogleich in weite Därme recht fest ein, bindet es mit Spagat gut zu, und durchsticht rings herum den Darm mit Nadeln; dann hängt man sie in einen Luftkamin oder auf einen Luftboden, welches aber gemeiniglich in einem Wintermonate geschehen muß. Man läßt sie 14 oder 15 Tage hängen; hernach kann man sie zum ferneren Gebrauche an einem kühlen Orte aufbewahren.

215. Augsburger Würste zu machen.

Man nimmt 6 Pfund Rindfleisch von der Keule, zieht die Haut und alle Flächsen davon ab, und schlägt dann das Fleisch mit einem hölzernen Schlägel recht fein. Dann gibt man während des Schlagens 6 starke Seidel Wasser darauf; das Fleisch muß aber gleich warm vom Ochsen genommen werden; hernach kommen sechs Loth Salz darunter. Wenn alles gut gemischt ist, läßt man es auch über Nacht stehen. Den andern Tag wird es noch ein wenig gesalzen, und fest in die reingeputzten Rindsdärme eingefüllt.

Digitized by Google

216. Hirnwürste zu machen.

Man nimmt ein paar Rinds- und ein paar Kalbshirn hierzu, wäscht sie und streift das Häutige von diesen rein aus, hackt das Hirn fein zusammen, auch ein Viertelpfund Mark, ebenfalls ganz fein darunter, taucht zwei abgerindete Kreuzersemmeln in gute Milch ein, drückt sie aus, und mischt sie darunter, salzt und pfeffert es so viel es nöthig ist, und gibt auch fein geschnittene Citronenschalen darunter. Dann schlägt man zwei ganze Eier und zwei Dotter darein, rührt sie gut ab und füllet sie damit in die Därme, bindet sie gut zu, überkocht und blanchirt sie, und brät sie auf dem Roste ab.

217. Kapaunen-Würste zu machen.

Man überbrät einen Kapaun ganz im Safte, nimmt das Brustfleisch und alles daran befindliche gute Fleisch ab, und schneidet es mit einem Schneidemesser recht fein. Dann nimmt man um 2 Kreuzer abgerindete Semmeln, und taucht sie in gute Milch ein. Sobald diese weich sind, so kochet man es auf dem Feuer unter beständigem Rühren ab. Wenn es fein abgerührt und wohl gekocht ist, gibt man das fein geschnittene Kapaunfleisch dazu, gibt fein geschnittene Citronenschalen, auch das nöthige Salz und Muskatblüthe, auch 3 bis 4 Eierdotter dazu. Wenn alles gut abgerührt ist, füllt man es in die Därme, nach beliebiger Größe, blanchirt sie im Wasser, und brät sie dann auf dem Roste.

218. Eine Preßwurst zu machen.

Man nimmt Schweinsohren, zwei Pfund gutes fettes Schweinefleisch, ein Pfund Speck und ein Pfund guten Schinken. Dieses alles schneidet man ungekocht zu kleinen gewürfelten und länglichen Bröckeln, auch etliche Zwiebeln und ein paar Stückchen Knoblauch darunter, salzet und pfeffert es gut, gibt auch etwas Basilikum und Thymian dazu, mischt alles gut ab und füllet es eben so in einen Schweinsmagen, bindet diesen auf beiden Seiten gut zu, und legt ihn in eine Casse-

Digitized by Google

rolle oder in eine Raine, gibt halb Weineſſig halb Waſſer darauf, ſo daß es ganz über den Magen ſteht, gibt etliche Lorbeerblätter und etliche Gewürznägel dazu, und läßt in dieſem Sude den Magen volle 2 Stunden kochen; dann nimmt man ihn heraus, und gibt ihn zwiſchen 2 Schüſſeln, damit er etwas zuſammengepreßt wird. Den Sud desſelben läßt man zur Sauce geſtocken, und wenn der Magen gut abgekühlt iſt, ſchneidet man ihn zu Schnitzen auf, und gibt von der geſalzenen Sauce darüber.

219. Würſte auf Reiſen mitzunehmen.

Man nimmt 2 Pfund Mark, 2 Pfund reines Schweinſchmalz, 2 Muskatnüſſe fein zerſtoßen, das Mark fein geſchnitten, 2 Loth geſtoßene Gewürznägel, 2 Loth Zimmet, 2 Loth Pfeffer und 2 Pfund fein geriebenen Parmaſankäſe. Dieſes alles miſcht man mit 4 Loth Salz gut zuſammen. Hernach füllet man es in reine Därme, und macht jede Wurſt auf ein halbes Pfund. Iſt man auf der Reiſe in einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben iſt; ſo nimmt man einen Topf ſiedendes Waſſer von 2 bis 3 Maß, gibt eine ſolche aufgeſchnittene Wurſt darein, läßt ſie nur einen Sud thun, und richtet es über geröſtetes Brod an, ſo hat man die beſte Suppe.

220. Eine gefüllte Wamme.

Nachdem die Wamme gehörig von dem Nierenbraten abgeſchnitten iſt, wird ſie untergriffen, und auf die Art, wie die Kalbsbruſt in Nr. 122, gefüllt, ſodann in einer Röhre oder in einem Tiegel mit Butter gebraten. Wenn ſie gut ausgebraten iſt, ſchneidet man ſie nach der Länge in dünne Schnitze, bräunet ſie ſodann in Butter auf der Amulettpfanne oder auf dem Roſte ab, und zieret damit die Gemüſe.

221. Würſte von Gekrös zu machen.

Man nimmt überſottenes Kalbsgekrös, drüſet es gehörig aus, ſchneidet es mit dem Wiegemeſſer recht fein, gibt etwas

Digitized by Google

Zwiebeln, Petersilienkraut, Salz und Pfeffer, auch um einen Kr. in der Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln darunter, schlägt ein paar Eier darein, und gibt ein wenig gute Fleischsuppe dazu, daß sie so weich werden, daß man sie wie Leberwürste in die Gedärme einfüllen kann. Vor dem Gebrauche werden sie in heißem Wasser ein wenig überbrühet, und sodann auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

222. Kleine Blutwürste.

Zu einer halben Maß guten Schweins- oder Kalbsblutes mischt man eben so viel süßen Rahm, schneidet ferner ein halbes Pfund Mark klein gewürfelt, läßt es in einem Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und mit Schalotten anlaufen, gibt es sodann unter das Blut, wie auch Salz, Pfeffer und Majoran, füllet sodann dieses (gut unter einander gemischt) in nicht gar weite Gedärme ein, und läßt es eine Weile im warmen Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehrt man sie in Butter um, und brät sie auf dem Roste. Sie dienen zur Assiette eben so gut, als zu Gemüse.

Verschiedene Gattungen Voressen oder Eingemachtes auf bürgerliche Art zu kochen.

223. Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce.

Nachdem die Zunge gehörig gesotten, wird die weiße Haut davon abgezogen, und die Zunge in der Mitte von einander geschnitten, jedoch so daß sie oben und unten beisammen bleibt; ferner betropft oder bestreicht man die Zunge mit Butter, salzet und bestreuet sie mit Semmelbröseln, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden, und gibt ein wenig Limoniensaft darauf. Man macht eine gute Limoniensauce nach Nro.

Digitized by Google

78, die man auf die Schüssel anrichtet, und die Zunge darein legt; die gespaltene Seite muß aber in die Höhe gerichtet, und so zur Tafel gegeben werden.

Auch kann man diese Zunge in eine süße Sauce geben. Es wird vorher ein Stückchen Zucker, dann ein Löffel voll Mehl in Fett braun gemacht, ein paar Eßlöffel voll Weinessig, ein Glas Wein, dann große und kleine Rosinen, auch etliche klein geschnittene Mandeln darein gethan, damit gut verkocht, auf die Schüssel angerichtet und die Zunge darein gelegt.

224. Eine Zunge farcirt.

Nachdem die Zunge wie die vorige gesotten, geputzt und von einander geschnitten ist, so schneidet man an jeder Seite noch drei- oder viermal nach der Länge durch, damit man es blätterweise aufheben kann, nimmt guten Kalbsfarce, welcher mit einem Ei und ein wenig sauerem Rahm vermischt ist, und streicht in jeden Schnitt von diesem Farce fingerdick hinein; oben bestreicht man es ebenfalls mit Farce, gibt die Limonisauce nach Nr. 78, oder nach Willkühr, die Sardellensauce nach Nr. 83, darüber, und läßt es eine halbe Stunde im Backofen oder in der Röhre backen.

225. Kuh-Euter in der Sauce.

Das Euter wird ebenfalls gehörig weich gesotten, gut abgehäutelt, und in Messerrücken-dicke Schnitzeln aufgeschnitten; man macht eine gute Limonisauce mit Butter, Mehl, feingeschnittenen Zwiebeln und Limonisauce, läßt dieses zusammen anlaufen, gibt gute Fleischsuppe darauf, säuert es mit Weinessig oder Limonisaft, gibt das Euter hinein, und läßt es noch ein wenig damit aufkochen. Auch kann man wenn es beliebt, diese Euterschnitzeln etwas dicker lassen, in Butter und Semmelbröseln umkehren, auf dem Roste abbräunen, und in die Sauce legen, oder trocken geben.

226. Das ganze Euter farcirt.

Dieses Euter muß in einem ganzen oder zwei großen Stü-

Digitized by Google

cken beſtehen. Nachdem es weich geſotten, und abgehäutet iſt, wird nach der Länge desſelben ſchnitzweiſe darein geſchnitten, aber nicht bis auf den Boden hindurch; ſodann wird ein gutes, ganz feines Hachis nach Nro. 8. gemacht, mit ein paar Eierdottern vermiſcht, zwiſchen jeden ſolchen Schnitz von dieſem Hachis eingefüllt, das Euter wieder in die Form zuſammengedrückt, ein Mäßel ſaurer Rahm mit ein paar Eierdottern abgerührt, über das Euter gegeben, mit Semmelbröſeln beſtreut, und in der Röhre ein wenig gebacken, bis es eine ſchöne Farbe bekommt; und ſo wird es mit der dabei befindlichen Sauce zur Tafel gegeben.

227. Einen Ochſenſchweif braun gedünſtet.

Man hackt den Ochſenſchweif gliedweiſe zu kleinen Stückchen zuſammen, gibt in eine Caſſerolle oder in einen Tiegel recht viel Zwiebel auf dem Boden, legt dann den Ochſenſchweif darauf, gibt ein wenig Eſſig darein, läßt ihn auf einer ſtarken Glut dünſten, bis er weich iſt; dann gießt man wechſelweiſe einmal Fleiſchſuppe, und einmal Eſſig darauf. Eine Stunde vor dem Anrichten legt man in eine Pfanne etwas Fett mit einem Stück Zucker, läßt es braun werden, gibt ein paar Löffel voll Mehl darein, und macht eine ſchöne braune Einbrenn, gibt es an den Ochſenſchweif nebſt ein wenig kleinen Limonienſchalen und etlichen Lorbeerblättern, auch ein wenig geſtoßenen Gewürznägeln, und läßt dieſe Sauce ganz kurz einkochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Lorbeerblätter wieder heraus, ſeihet das übrige Fett davon ab, und gibt ihn zur Tafel.

228. Ein gutes Euter, mit Zucker glacirt, in einer Pomeranzenſauce.

Man nimmt zwey Stück Kuh-Euter, kocht ſie weich, und nimmt ſie dann aus dem Sude, ſchneidet die Haut davon ab, und formirt ſie ganz rund; dann macht man von einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl eine Sauce, läßt ſie gelblich anlaufen, gibt Fleiſchſuppe, ein Glas weißen Wein,

Digitized by Google

ein Stückchen Zucker, auf Pomeranzen abgerieben, wie auch den Saft derselben, darein, läßt die Sauce gut verkochen, schlägt sie durch ein Sieb auf die Schüssel, gibt das Euter darauf, bestreut es gut mit Zucker, überbrennt diesen mit einem glühenden Eisen, damit das Euter eine Glacé bekommt, und gibt es zur Tafel.

229. Schnitze von einem Euter, grillirt, auf einer Kräutersauce.

Man kocht ein ganzes Euter recht weich, schneidet es hernach zu Messerrücken dicken Schnitzen auf, bestreut es mit Salz, wendet jeden Schnitzen in einer zerlassenen Butter und in Semmelbröseln um, grillirt oder brät es auf beiden Seiten auf dem Roste. Indessen macht man eine Kräutersauce nach Nro. 74, richtet sie auf die Schüssel an, das Euter darauf, und gibt es zur Tafel.

230. Eine ordinäre Lunge.

Man brühet die Lunge, das ist, man übersiedet sie und läßt sie auskühlen, beschwert sie ein wenig, damit sie besser zu schneiden ist, schneidet sie sodann länglich, so fein es möglich ist, legt in einen Tiegel Butter oder Fett, fügt feingeschnittene Zwiebel, Limonienschalen, Salz und Pfeffer hinzu, gibt die geschnittene Lunge hinein, läßt dieses zusammen eine Weile dünsten, stäubt sodann ein paar Löffel voll Mehl darauf, rührt es noch ein paar Mal um, gibt gute Fleischsuppe darein, und läßt sie damit aufkochen. Nach Belieben kann man auch Safran und Muskatenblüthe darein geben. Auch ist, so man will, Limonienſaft oder Weinessig zum Säuern zu nehmen, oder ins Besondere eine feine dünne Limonienſauce darauf zu machen, die Lunge, statt sie zu dünsten, darein zu geben, und gut damit aufkochen zu lassen.

231. Eine farcirte Kalbslunge in Schnitzeln.

Man brühet die Lunge, wie die vorige, schneidet sie zu feinen Schnitzeln, macht einen Kalbsfarce, rührt ihn mit etli-

Digitized by Google

chen Eiern und ein wenig Semmelbröseln nach Nro. 5 gut ab, streicht eine Schüssel mit Butter aus, legt den Farce auf den Boden, gibt die Schnitze von der Lunge darauf, sodann wieder Farce und Lunge, und so fort, bis alles gar ist. Dann nimmt man süßen Rahm, mit ein paar Eierdottern abgequirlt, gibt es darüber, läßt es ein wenig in der Röhre aufkochen, und gibt es sogleich zur Tafel.

232. Eine Hachis von der Lunge.

Man nimmt die Lunge abgebrühet, wie die Vorige, schneidet sie sammt dem Herzen mit dem Wiegemesser zu einen feinen Hachis zusammen, nebst ein wenig Zwiebel, Limonienschale, Petersilienkraut und Schnittlauch. Wenn alles dieß geschehen ist, so setzt man Butter oder Fett in einem Tiegel auf, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, legt die Lunge darein, und gibt Fleischsuppe und ein wenig Essig darein. Beim Anrichten kann man auch verlorne Eier darauf geben.

233. Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce.

Die Kalbsleber ist immer am besten, wenn sie lichtbraun und etwas gelblich aussieht; denn diese hat allzeit weniger Blut, und kocht sich viel milder und besser. Vor allem aber muß der Leber die Haut rein abgezogen, und wo möglich, die Leber in süße Milch gelegt werden; diese zieht auch das Blut meistens heraus. Wenn man sie kochen will, so nimmt man sie aus der Milch, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, macht Schnitze davon, einen Finger dick, in der Breite und Länge nach Belieben, taucht diese Schnitzen in Eiern und Semmelbröseln ein, und bäckt sie sodann in Schmalz. Wenn sie ausgebacken, aber nicht zu trocken sind (denn sie müssen in der Mitte noch ganz saftig bleiben), so bestreut man sie erst mit ein wenig Salz; vorher aber salzet man sie nicht, da sie sonst zu trocken würden. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Zucker, welches mit einem Löffel voll Mehl in Schmalz braun gemacht wird. In diese braune Einbrenn gibt man noch fein geschnit-

Digitized by Google

tene Zwiebel, Limonienschalen, auch gestoßene Gewürznelken, Essig und Fleischsuppe, und läßt es damit gut verkochen; die Sauce wird ganz dickich gemacht, und die Leber noch ein wenig darin aufgekocht. Nach Gutdünken kann man auch die Sauce auf die Schüssel, und die gebackene Leber darauf geben.

234. Eine geschwinde Leber auf welsche Art.

Die Leber muß auf eben die Art, wie die vorhergehende, zubereitet werden, nur mit dem Unterschiede, daß hierzu die Schnitzen breiter, aber nur einen Messerrücken dick, gemacht, und sodann in Mehl umgewendet werden müssen; dann wird Butter oder Schmalz mit etwas fein geschnittenen Zwiebeln auf eine flache oder Amulettpfanne gegeben, die Leber bei starkem Feuer auf beiden Seiten darin geschwind bräunlich gebacken, sogleich auf die Schüssel gegeben, mit Salz bestreut, Limonienſaft darauf getropft, und zur Tafel angerichtet.

235. Eine Wildsleber zu kochen.

Nachdem die Leber abgehäutet ist, schneidet man sie zu dicken viereckigen Bröckeln, schneidet Zwiebel und feine Limonienschalen darein, stäubt ein wenig Mehl dazu, gibt Butter in eine Casserolle oder in eine Pfanne, legt die Leber darein, und läßt sie auf raschem Feuer rösten. Hat man von Wild keinen Faisch, so kann man statt dessen auch Taubenblut nehmen, gibt es mit ein wenig Limonienſaft und etwas Zucker darein, läßt es noch einmahl damit aufkochen, und gibt sie schnell zur Tafel.

236. Eine ganze gespickte Leber.

Man nimmt die Leber, häutet sie ab, und spicket sie durch und durch mit Speck, legt sie in einen Tiegel, der mit Butter ausgeschmiert ist, und in welchen die Leber gut hineinpaßt, gibt Zwiebeln, Limonienschalen, auch etwas Gewürznägel und Zimmet hinein, setzt den Tiegel auf, gibt auch Butter darauf, und belegt ihn unten und oben mit Gluth. Man läßt sie so

Digitized by Google

lange dünsten, bis von ihr kein Blut mehr abgeht. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll saueren Rahm darein, auch ein wenig Limonienſaft, und gibt ſie zur Tafel.

237. Eine Gansleber.

Man nimmt eine ſchöne Gansleber, beſteckt dieſe mit einigen Gewürznägeln, gibt Speck in eine Caſſerolle, und eine Handvoll Trüffeln dazu, legt die Leber darauf, bedeckt ſie auch von oben mit Speck, und gibt oben und unten eine Gluth hinzu, und läßt ſie dünſten. Dann macht man eine gute braune Sauce, mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel voll Fett und Mehl, läßt es kaſtanienbraun werden, gibt den Saft von der Leber nebſt dem einer Citrone dazu, läßt es zuſammen gut verkochen, gibt die aufgekühlte Leber auf die Schüſſel, und die Sauce darüber, wovon aber der Speck und die Gewürznägel wegkommen müſſen; die Trüffeln aber können dabei bleiben, und mit zur Tafel gegeben werden.

238. Eine Gansleber auf eine andere Art.

Man nimmt eine Gansleber, ſchneidet ſie zu Meſſerrücken dicken Schnitzen auf, ſalzet und beſtreut ſie mit Muskatenblüthe, fein geſchnittenen Citronenſchalen und feinen Semmelbröſeln, beſtreicht eine flache Schüſſel gut mit Butter, gibt die Leberſchnitze ganz einfach darauf, läßt den Saft einer Citrone darauf tropfen, und ſtellet die Schüſſel eine halbe Viertelſtunde in einen nicht zu heißen Ofen, oder gibt unten und oben Gluth hinzu. Wenn es ein wenig aufgekocht hat, gibt man es zur Tafel.

239. Kalbsfüße in einer Limonienſauce.

Nachdem die Kalbsfüße rein geputzt und weich geſotten ſind, putzt man dieſelben noch zwiſchen den Klauen ſauber aus, ſchneidet ſie in Stücke von beliebiger Größe, macht eine gute Limonienſauce nach Nr. 78, gibt ſie darein, und läßt ſie noch eine Weile aufkochen. Wenn man will, ſo kann man ſie auch

Digitized by Google

vor dem Anrichten mit ein paar Eierdottern fricassiren, und zur Tafel geben; man kann auch Safran dazu nehmen.

240. Kalbsfüße, gebacken.

Die Kalbsfüße werden geputzt und weich gesotten, wie vorhin, sodann jeder Fuß ungefähr in vier Stücke geschnitten. Wenn sie ausgekühlt sind, wendet man sie in gesalzenen aufgeklopften Eiern und in Semmelbröseln um, bäckt sie schön frisch und räsch aus dem Schmalz, und gibt sie trocken oder in einer Petersilliensauce nach Nr. 86 zur Tafel.

241. Ein Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce.

Man reibt das Kalbsgekröse, wenn es noch roh ist, etliche Mal mit Salz durch, schwänkt es in frischem Wasser ab, übersiedet es, legt es wieder in frisches Wasser, löst alle Drüsen rein davon aus, schneidet es in beliebiger Größe macht eine gute Limoniensauce nach Nro 78, gibt das Gekröse darein, auch eine Zwiebel mit ein paar Gewürznägeln besteckt, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten kann man auch die Sauce mit etlichen Eierdottern fricassiren, auch Safran und Muskatenblüthe nach Belieben darein geben.

242. Kalbsgekröse mit Zwiebeln und Käse.

Nachdem das Gekröse gehörig geputzt, übersotten, und die Drüsen herausgenommen sind, so schneidet man es zu kleinen Stückchen, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, schneidet eine Handvoll weiße Zwiebeln fein länglich, gibt sie hinein, läßt sie sammt dem Gekröse eine Weile dünsten, gibt noch Salz und Pfeffer darein, auch ein wenig Fleischsuppe, und läßt es sodann gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man eine gute Hand voll geriebenen Parmasankäse darein, rührt es noch einige Mal um, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

243. Kalbsfüße, grillirt mit Kräutersauce.

Man nimmt schöne weiße Kalbsfüße, so viel man braucht, und kochet sie ganz weich; dann schneidet man sie in der Mitte von einander, salzet und schneidet wohlriechende Kräuter, als Basilikum, Bertram, Petersilie und Schalotten. Wenn alles sehr klein geschnitten ist, gibt man diese Kräuter in zerlassene Butter, kehrt jeden halben Fuß besonders darin um, und bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, läßt ihn dann auf einem Roste oder auf einer Amulettpfanne auf beiden Seiten grilliren oder braten. Von den übrigen Kräutern macht man eine bekannte Kräutersauce nach Nro. 75, gibt sie auf die Schüssel, die Füsse darauf, und so zur Tafel.

244. Ganz ordinäre Kuttelflecke.

Nachdem die Kuttelflecke geputzt und weich gesotten sind, so schneidet man sie gehörig fein länglich, macht eine ganz lichtbraune Einbrenn, gibt fein geschnittene Zwiebel und Limonienschalen, dann die Kuttelflecke darein, schüttet Weinessig und Fleischsuppe dazu, und läßt es gut damit kurz verkochen. Vor dem Anrichten röstet man Semmelbröseln in Butter oder Fett bräunlich, richtet die Kuttelflecke an, und gibt die Semmelbröseln darauf.

245. Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen zu geben.

Nachdem die Kuttelflecke gehörig weich gesotten sind, so nimmt man die weichsten heraus, macht lauter dünne viereckige Flecke davon, setzt einen Tiegel mit Fett oder Butter auf, und gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilienkraut dazu, gibt die geschnittenen Flecke nebst Salz und Pfeffer hinein, wie auch ein wenig Fleischsuppe, und läßt die Kuttelflecke gut damit verkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig geröstete Semmelbröseln darunter. Es werden schöne Erbsen in frischem Wasser mit einem Stück Speck oder Schweinfleisch zugesetzt, dieselben gut eingekocht, und ein wenig Fleischsuppe darauf ge-

Digitized by Google

gossen. Vor dem Anrichten treibt man sie durch einen Seiher, läßt sie ganz dickich einkochen, gibt sie auf die Schüssel, und legt die Kuttelflecke darauf.

Verschiedene Gattungen Eingemachtes oder Ragout.

246. Kaiserschnitzel.

Man hackt vom Kalbsschlägel in der Quere ein Schnitzel von zwei Finger breit ab, zieht das Rohrbein von der Mitte heraus, klopft es, legt in einen Tiegel ein gutes Stück Butter, und das Schnitzel, nachdem es gesalzen ist, darauf, läßt es unzugedeckt auf einer starken Gluth auf gleicher Seite schön lichtbraun werden, gibt, wenn es braun ist, ein wenig saueren Rahm darein, kehret es öfter um, läßt es gut einbraten, seihet sodann das übrige Fett ab, und gibt wieder Rahm darauf, kehrt es öfter um, und läßt diesen Rahm ganz kurz dickich einbraten, bis die Sauce gelbbraun ist; sodann richtet man die Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber. Es ist sehr einfach, und doch gut. Wenn zu wenig Sauce ist, so gibt man ein wenig Jus-Suppe dazu.

247. Ein weißgedünstetes Schnitzel auf Champignons.

Man häutet das Schnitzel auf gleiche Art ab (es sollte ein schönes weißes Kalbfleisch seyn), klopft und salzt es, gibt in einen Tiegel einige Schnitze Speck, etliche halbe Zwiebeln mit Gewürznägeln besteckt, auch Pastinak und Petersilienkraut, ein wenig fette Fleischsuppe und etwas Wein, legt dann das Schnitzel darein, läßt es bei öfterem Umkehren zugedeckt kochen, bis es sich zerdrücken läßt; sodann dünstet man kleine Champignons in der Butter, stäubt ein wenig Mehl darauf, gibt die Sauce von dem Schnitzel dazu, und läßt sie damit aufko-

Digitized by Google

chen. Die Zwiebeln und der Speck werden weggeseihet, die Champignons kommen auf den Boden, und das Schnitzel darauf.

248. Rostschnitzel.

Man nimmt eine Kalbskeule, schneidet davon mehrere Schnitzeln auf die nämliche Art, wie Nr. 246, nach der Quere ab, nur einen Finger dick, klopft sie gut, salzt und betropft sie auf beiden Seiten mit Butter, brät sie auf dem Roste, bis sie gut im Safte gebraten sind. Dann gibt man sie auf die Schüssel, läßt Citronensaft darüber tropfen, und, wenn man es hat, ein wenig Glace, und gibt sie sogleich zur Tafel.

249. Kleine Fricandeaux mit Glace.

Es werden vom besten Stück eines Kalbschlägels runde, oder etwas längliche, daumendicke Fricandeaux geschnitten, diese ordentlich gespickt, und auf einer Seite oder nur in der Mitte mit Speck durchgezogen. Man setzt sodann in einem Tiegel Fett oder Butter mit fein geschnittener Zwiebel auf, legt die Fricandeaux darein, läßt sie unzugedeckt auf beiden Seiten braun werden, und gibt nach und nach ein wenig Jus-Suppe darauf. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel voll Glace darein, läßt es kurz einkochen, und gibt so viel Sauce dazu, bis sie glänzen.

250. Kleine Kalbschnitzel mit Champignons oder Maurachen.

Man macht von Kalbsschlägel ganz dünne Schnitzel, in der Größe eines Thalers, dünstet sie, nachdem sie vorher geklopft und gesalzen sind, in Butter oder Fett bräunlich, dünstet auch klein geschnittene Champignons oder Maurachen, so wie auch klein geschnittenes Petersilienkraut in der Butter, und wenn sie weich und kurz gekocht sind, richtet man sie auf die Schüssel, und gibt die Schnitzeln darauf.

Digitized by Google

251. Rollade von Kalbfleisch, mit Bertram gedünstet.

Von einem dicken Kalbsschlägel schneidet man sehr dünne, aber zwei Finger breite und längliche Schnitze ab, macht einen guten Kalbsfarce mit einigen abgerührten Eiern, füllet diesen Farce einen Messerrücken dick auf die Schnitzel, rollt es sodann gut zusammen, bindet es nur mit einem Faden, legt in eine Casserolle oder in einen Tiegel Speck auf den Boden, gibt gelbe Rüben, Pastinak, Bertram und viel geschnittene Zwiebel, sodann die Rollade darauf, läßt sie dünsten, und wendet sie öfter um. Sind die Wurzeln auf den Boden bräunlich, so gibt man Fleisch- oder Jus-Suppe und ein wenig Bertrameſſig darauf. Vor dem Anrichten legt man sie in einen andern Tiegel, gibt die Sauce durch einen Sieb gestrichen darauf, und ein wenig aufgeriebenen Parmasankäse dazu, wendet sie darin noch ein paarmal um, richtet die Rollade an, löset den Faden ab, und gibt die Sauce darüber. Auch kann man den Käse, wenn es beliebt, weglassen.

252. Ein eingewickeltes Kalbfleisch.

Man nimmt gutes Kalbfleisch von der Keule, streift davon alles Häutige und Flächsige aus, und hackt es dann recht klein zusammen. Dann streift man es durch ein weites starkes Haarsieb. Hernach nimmt man das Feinere, das durch das Sieb gelaufen ist, und versetzt es durch ein paar eingerührte Eier, ein wenig in Milch getauchte Semmeln und ein Stück Butter zu einer Farce, gibt etwas Muskatblüthe und sehr fein geschnittene Citronenschalen nebst dem erforderlichen Salze dazu, und mischt alles gut ab; das gröbere Fleisch aber, das nicht durch das Sieb gestrichen werden konnte, gibt man auf ein Schneidebrett, und macht lauter handbreite längliche Streifen davon, einen kleinen Finger dick, streicht sodann diese feine Farce auf einen jeden dieser Streifen, einen Messerrücken-dick, und wickelt es dann zu Rollen zusammen. Wenn alle diese Rollen fertig sind, gibt man sie in eine Casserolle, ein Stückchen But-

Digitized by Google

ter dazu, und läßt alles zugedeckt in ihrer eigenen Sauce bei öfterem Umwenden eine Weile dünsten. Hat die Sauce kurz eingekocht, und sich am Boden ein wenig angelegt; so gibt man einen Löffel voll braune Suppe und Citronensaft darauf, und richtet sie, wenn sie noch einmal aufgekocht haben, zur Tafel an.

253. Rollade oder Spießvögel gebraten.

Man schneidet die Schnitzeln hierzu auf die vorige Art, macht auch den Kalbsfarce nach Nr. 5, nur mit etlichen Sardellen darunter gemischt, streicht den Farce auf, rollt sie zusammen, salzet und pfeffert sie, bindet ein Streifchen von einem Kalbsnetz oder dünnen Speck darüber, steckt sie an den Spieß, brät sie mit Butter, betropft sie mit Limonisaft, und gibt sie, wenn sie gebraten sind, trocken oder auf einer Sardellensauce nach Nr. 83 zur Tafel.

254. Ordinäre Kalbskarbonaden auf dem Roste.

Man schneidet von einem Kalbsrückgrathe ordentliche Karbonaden heraus, von welchen jedes mit einem Beine versehen ist; das Fleisch und die Haut schabt man von vorn zurück, das Grathbein hackt man weg, klopft sodann die Karbonaden mit dem Messerrücken gut, formirt sie ganz rund, salzet sie, taucht sie alle in Eiern ein, bestreut sie mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost, und läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden; sodann legt man sie ordentlich auf die Schüssel, und tropft noch Butter und Limonisaft darauf.

255. Schöpskarbonaden.

Diese werden von dem Rückgrath auf die nämliche Art abgeschnitten, nur ein wenig dicker gelassen, die Haut von den Beinen zurückgeschoben, ein wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Fett getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, auf beiden Seiten auf dem Roste bräunlich gebraten, bei dem Anrichten zierlich aufgerichtet, und statt des Limonisaftes ein wenig Jus-Suppe oder Bratensauce darüber gegeben.

Digitized by Google

256. Gedünstete Schweins- und Schafskarbonaden.

Diese Karbonaden werden beide auf gleiche Art wie die vorigen zubereitet: dann nimmt man einen Tiegel, worin sie geräumig Platz haben, gibt Fett hinein, läßt sie auf beiden Seiten darin braun werden, gibt fein geschnittene Zwiebel dazu, und stäubt ein wenig Mehl darauf. Wenn sie ganz braun sind, schüttet man ein wenig Jus-Suppe darauf, läßt sie ganz kurz einkochen, und gibt sie zur Tafel, und nach Belieben auf etwas Gemüse oder Sauerampfer.

257. Kalbskarbonaden mit Kräutersauce.

Man dünstet die Karbonaden auf gleiche Art, wie die vorigen; zuletzt gibt man fein geschnittene Kräuter, als: Bertram, Petersilie, Zwiebel und Schalotten, auch Essig und Limoniensaft darauf, läßt es noch gut damit aufkochen, und richtet die Karbonaden sammt der Sauce zur Tafel an. Sie sind recht gut und schmackhaft.

258. Karbonaden zu allen Minuten.

Man macht die Karbonaden, wie Nr. 254. Sie werden aber nicht mit Semmelbröseln bestreut, sondern nur in zerflossene Butter eingetaucht, diese Butter in einer Casserolle heiß gemacht, und dann die Karbonaden einzeln hineingelegt, und auf starke Gluth gesetzt, dann umgewendet, ein wenig fein geschnittene Kräuter, als: Basilikum, Bertram, Citronenschalen, wie auch den Saft von Citronen dazu gegeben; man läßt dieses nur eine Minute damit aufkochen, dann richtet man die Karbonaden ordentlich auf die Schüssel, gibt die kurze dabei befindliche Sauce darüber, und so zur Tafel.

259. Farcirte Kalbskarbonaden, ordinär.

Man nimmt eine Kalbskeule von vier bis fünf Pfund, schneidet das Fleisch davon ab, alles Häutige und Flächsige heraus, schneidet oder hackt das Fleisch alles recht fein mit zwei

7
Bayerische Staats-Bibliothek MÜNCHEN
Digitized by Google

Pfund frischem Nierenfett zusammen, salzet es, und gibt fein geschnittene Citronenschalen nebst Muskatenblüthe darunter, und formirt aus diesem Gehäcke lauter Karbonaden, so viel man braucht, wendet jede in Butter und Semmelbröseln um, brät sie auf dem Roste nach Nr. 254, und gibt sie zur Tafel.

260. Farcirte Kalbskarbonaden.

Die Karbonaden werden recht fein geschnitten, geklopft und ganz rund formirt, in einer Pfanne oder in einem Tiegel in heißer Butter überbraten, und ausgekühlt; sodann wird eine gute Kalbsfarce nach Nr. 5 gemacht, die Karbonaden auf beiden Seiten damit überstrichen, ein Oktavblatt Schreibpapier auf einer Seite mit Butter bestrichen, in der Mitte des Papiers die Karbonaden durchgesteckt, und von unten rings herum das Papier zusammengedrückt. Wenn dieselben sammt dem Papier auf beiden Seiten auf dem Roste gebraten sind; so gibt man sie mit dem Papier und mit Limonien zur Tafel.

261. Ein ganzes Kalbsrückgrath gespickt und braun gedünstet.

Von dem Kalbsrücken werden die Grathbeine abgehackt, die langen Beine aber bleiben darin; von dem Grath wird die Haut abgezogen, sodann wieder nach der Länge etlichemal gespickt, und zwar ganz auf die Art zubereitet, wie die Karbonaden nach Nr. 256. Sodann nimmt man Champignons oder Schwämme, dünstet sie mit Butter und Petersilienkraut, läßt sie mit ein klein wenig Fleischsuppe aufkochen, gibt sie auf die Schüssel, und den gespickt und braun gedünsteten Rückgrath darauf.

262. Kalbskopf mit Farce.

Wenn der Kalbskopf weich gesotten und ausgekühlt ist, so nimmt man ihn aus dem Sude, schneidet fein längliche Schnitzeln, macht einen guten Kalbsfarce nach Nr. 5, verdünnt ihn mit Eiern und mit sauerem Rahm, gibt auf eine Schüssel,

Digitized by Google

welche mit Butter bestrichen ist, von diesem Farce, dann ein Schnitzel vom Kalbskopf, und so fort, bis es gar ist; sodann gießt man saueren Rahm darüber, stellt es in eine warme Röhre, und läßt es eine Stunde langsam backen.

263. Kalbskopf mit Rahm und Käse.

Nachdem der Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Beinen, und schneidet es zu gewürfelten Bröckeln; dann wird eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Mäßel saurer Rahm mit vier Eiern abgerührt, und der Kalbskopf nebst Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilienkraut darunter gegeben. Wenn alles gut abgerührt ist, gibt man es auf die Schüssel, bestreut es oben mit geriebenem Parmasankäse, läßt es im Ofen backen, oder belegt es unten und oben mit Gluth, und sobald es fertig ist, gibt man es schnell zur Tafel.

264. Einen farcirten Kalbschlegel mit Sauce.

Man nimmt rohes Kalbfleisch von einer Keule, und macht hernach mit etwas Nierenfett eine gute Farce. Wenn das Fleisch sammt dem Nierenfette zwei Pfund schwer ist, so gibt man auch um zwei Kreuzer in Milch eingeweichte, und ausgedrückte Semmeln, auch ein Eingerührtes von drei Eiern darunter. Ist die Farce recht fein, so streift man das Häutige aus, gibt das nöthige Salz und Muskatblüthe darauf, auch fein geschnittene Citronenschalen dazu. Dann stäubt man Mehl auf, gibt die Farce darauf, und formirt sie wie eine Keule. Dann wird in eine Casserolle oder Raine ein Stückchen Butter gelegt. Wenn die Butter heiß ist, so kommt diese Keule darauf. Ist sie auf einer Seite bräunlich, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern Seite auch braun werden. Dann deckt man sie zu, gibt nach und nach etwas braune Suppe, und zuletzt auch ein wenig fein geschnittenen Bertram, oder ein paar Löffel voll Bertrameffig darauf, läßt die darin befindliche Sauce fast bis zu Glace einkochen, richtet die Keule an, und die wenige Sauce

Digitized by Google

darüber, und gibt es zur Tafel. Statt des Röhrleins kann man eine passende Gelbrübe hineinstecken.

265. Einen Kalbskopf auf der Schüssel.

Nachdem der Kalbskopf gehörig weich gesotten ist, schneidet man das Fleisch davon in viele Schnitzel, bestreicht eine Schüssel dick mit Butter, legt die Schnitzel lagweise darauf, und zwischen diese allezeit kleine gebackene Semmelbröckeln. Wenn nun alles gar ist, so gibt man Limonienſaft und sehr wenig Fleischsuppe darein, läßt es auf der Gluth aufkochen, und gibt ihn zur Tafel. Hat man gebrühten Karfiol oder Spargel, so kann man davon auch etwas darunter geben.

266. Kalbskopf, im Brandteig gebacken.

Ist der Kalbskopf gesotten, so werden davon Daumen dicke Schnitzeln geschnitten, dann ein guter Brandteig gemacht, und ein Mäßel Milch mit einem Stückchen Schmalz aufgesotten; sodann wird beim Sieden Mundmehl darein gerührt, bis es ein dicker Teig wird. Dieser wird ein wenig gesalzen, und in einer kleinen Pfanne auf der Gluth abgetrocknet, bis er sich ganz von der Pfanne abschält; dann legt man sechs Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern darein, verrührt es gut, kehrt jedes Stück Kalbskopf in diesem Teige um, bäckt es im Schmalz ganz langsam heraus, und gibt es warm zur Tafel.

267. Kalbszungen mit Pomeranzensauce.

Man siedet zwei oder drei Kalbszungen gehörig weich, zieht ihnen die weiße Haut rein ab, spaltet die Zungen in der Mitte von einander, betropft sie mit Butter, und gibt Semmelbröseln darauf, bäckt sie auf dem Roste ab, macht von einem Stückchen Butter und schönem Mehl eine gelbliche Einbrenn zur Sauce, gibt Fleischsuppe darauf, reibt auf einer Pomeranze ein Stückchen Zucker ab, gibt denselben (nebst dem Saft von dieser Pomeranze), auch eine ganze Zwiebel, mit Ge-

Digitized by Google

würznägeln besteckt, dazu, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce auf die Schüssel, und die Zunge darein.

268. Kalbszungen in pohlnischer Sauce.

Man siedet und putzt Kalbszungen, so viel man nöthig hat, und richtet sie, wie die Vorigen, jedoch abgebräunt, zu, macht eine braune Einbrenn mit einem Stück Zucker, nimmt eine Handvoll weich gesottene gedörrte Zwetschgen, schneidet diese mit Limonienschalen recht fein, gibt sie nebst einem Glas Wein und etlichen gestoßenen Gewürznägeln in die Einbrenn, und läßt alles gut zusammen verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man die Sauce durch ein Sieb auf die Schüssel, und gibt die Zungen darauf.

269. Eine braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln.

Die Kalbsbrust wird ganz weich eingesalzen; sodann legt man in einen Tiegel ein Stück Fett und ein wenig Zucker, den man darin braun werden läßt, gibt eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln darein, und die Brust darauf, läßt es unzugedeckt auf beiden Seiten schön braun werden, stäubt ein wenig Mehl darein, gibt ein wenig Jus-Suppe dazu, decket es zu, und läßt sie darin weich werden. Indessen dünstet man kleine Zwiebel mit Zucker in Fett gelblich, und sobald sie weich sind, so richtet man die Brust sammt der Sauce an, die Zwiebel legt man ganz darauf herum, und gibt es zur Tafel.

270. Eine Kalbsbrust, weiß gedünstet und farcirt.

Die Kalbsbrust wird ausgelöset, wie bei der kalten Brust, nach Nr. 131; die Rippen werden bei der oberen Haut abgelöset, dann dieselbe untergriffen, und eine Farce (welche mit Krebsbutter nach Nr. 19 gefärbt ist) darein gestrichen. Die Brust wird dann zusammengerollt, und gut zugenäht, und in einer Braise nach Nr. 4, oder sonst in gutem Sud weich ge-

Digitized by Google

kocht, daß ſie weiß bleibt; dann werden Champignons mit grüner Peterſilie gedünſtet, und die Bruſt darauf gegeben.

271. Ganze Kalbsprieſe, braun gedünſtet, mit Hahnkämmen.

Man dünſtet fünf oder ſechs ganze Kalbsprieſe braun in Butter mit Zwiebel und Jus-Suppe; wenn ſie bald fertig ſind, gibt man ein paar Löffel voll Glace darein, läßt es kurz einkochen, richtet dieſelben auf die Schüſſel, und gibt die Glace darüber. Die Hahnkämme blanchirt man mit Salzwaſſer, zieht ihnen die Haut ab, ſchneidet in die Prieſe nach der Quer hinein, ſtecket überall einen Hahnkamm darein, und gibt es ſo zur Tafel.

272. Ganze Kalbsprieſe, weiß gedünſtet auf Champignons.

Man nimmt eben ſo viel Kalbsprieſe, als man braucht, welche ſchön weiß ſeyn müſſen, kocht ſie in einer Braiſe oder ſonſt in einem guten Sud von Butter, mit Zwiebeln und Gewürznägeln beſteckt, in fetter Fleiſchſuppe und in Salz ganz weich; ſodann dünſtet man junge Champignons in Butter mit Peterſilienkraut zu einer kurzen Sauce, gibt die Kalbsprieſe darauf, beſteckt es mit Krebsſchweifeln und ausgelöſten Scheeren, und gibt es zur Tafel.

273. Ein gemiſchtes Ragout von Pries und Euter.

Man blanchirt Prieſe und Euter, ſchneidet ſie zu runden Schnitzeln, dünſtet etliche Champignons mit Butter in einem Tiegel, gibt das geſchnittene Ragout darein, ſtäubt etwas Mehl dazu, thut Fleiſchſuppe und Limonienſaft darauf, und läßt es ein wenig aufkochen. Vor dem Anrichten fricaſſirt man es mit etlichen Eierdottern, und gibt es zur Tafel; man kann auch weichgekochten Ochſengaumen darunter geben.

Digitized by Google

274. Kalbsprieſe fricaſſirt.

Man nimmt ſchöne weiße Kalbsprieſe, ſo viel man derlei nöthig hat, und blanchirt oder überkocht dieſelben. Dann ſchneidet man alles daran Befindliche, Schlund und Adern, davon weg, häutet es ab, und gibt es, in etliche Stückeln geſchnitten, in eine Raine, gibt ein wenig Butter und Citronenſaft darein, und läßt es, bis ſie gehörig weich ſind, kochen. Dann gibt man eine Fricaſſee nach Nr. 69 darauf, nebſt ein wenig Muskatblüthe, und richtet es zur Tafel an.

275. Ein gemiſchtes Ragout mit gefärbten Schötteln.

Man blanchirt die Pries und Kalbseuter gehörig, ſchneidet jedes in zwei oder drei Theile, dünſtet ſie in Butter, bis ſie vollends weich ſind, gießt ein wenig Fleiſchſuppe darauf, macht ein Krebsſchöttel nach Nr. 19, und ein Spinatſchöttel nach Nr. 20; ſchneidet es in längliche Schnitze, oder in Form einer Pyramide, gibt auf die Schüſſel eine ganz dünne Butterſauce, worauf die Prieſe und Euter ordentlich herum gerichtet werden; zwiſchen einem Pries und Euterſchnitzel wird allezeit ein Schöttel, von außen herum die grünen, und inwendig herum die rothen Schötteln gelegt. Ganz in der Mitte kann man eine Karfiolroſe oder einen ganzen Artiſchoken gebrüht geben, und auf der Schüſſel dieſes Ragout noch ein wenig aufkochen, die Sauce aber nicht darüber ſieden laſſen, und ſo zur Tafel geben.

276. Ein Ragout von Rückenmark, Spargel und Auſtern.

Man nimmt Rückenmark, ſo viel man braucht, blanchirt es, und löſet es von der Haut ab; ſodann nimmt man eben ſo viel ſchönen Spargel, blanchirt ihn weich, beſchmiert eine flache Schüſſel oder Aſſiette dick mit Butter, richtet allezeit ganz ordentlich nach der Länge einen Stängel Spargel, und ein Stück Rückenmark von eben der Länge, legt, wenn man es hat, allezeit eine ausgelöſte Auſter, dazwiſchen, tropfet von

Digitized by Google

einer Limonie den Saft darauf, bestreut es mit sehr fein geriebenen Semmelbröseln, läßt es auf einer Gluth ein wenig aufkochen, und gibt es zur Tafel. Dieses Ragout ist sehr gut, aber auch sehr kostbar.

277. Ein Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man nimmt das Junge von der Gans oder Ente, das ist, Kragen, Flügel, Füße, Magen, Leber, und alles, was dazu gehört, putzt und hackt es zu kleinen Stückchen, setzet es in einem Tiegel oder in einer Casserolle mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen auf, läßt es mit Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und stäubt noch ein wenig Mehl dazu. Vor dem Anrichten gibt man, so man es hat, etwas Blut vom Geflügel nebst einem Stückchen Zucker darein, läßt es noch ein paar Mal aufkochen, und gibt es zur Tafel.

278. Ein Ragout von Kalbfleisch und Pilsen.

Man nimmt Kalbfleisch, so viel man braucht, und schneidet davon kleine gehörige Stückeln. Wenn dasselbe rein gewaschen, und ein wenig mit Salz bestreut ist, gibt man es in eine Raine mit einem Stückchen Butter und feingeschnittenen Zwiebeln, auch ein paar Händevoll gedörrte Pilsen dazu, und läßt dieses hernach zugedeckt in der eigenen Sauce dünsten. Wenn es anfängt weich zu werden, so stäubt man ein wenig Mehl dazu, gibt süßen kochenden Schmetten darauf, läßt es zusammen recht gut verkochen, und gibt es zur Tafel.

279. Ein Ragout oder Eingemachtes mit einem weißen Reif auf der Schüssel.

Man kocht Reis in guter Fleischsuppe recht dick ein, und rührt, wenn der Reis noch warm ist, etliche Eierdotter darein. Ist es ein Viertelpfund Reis, so kann man drei Eierdotter darauf geben, und Salz und Muskatblüthe. Hernach nimmt man eine flache runde Schüssel, bestreicht sie mit Butter, und macht

Digitized by Google

von dem Reis einen runden Reif auf die Schüssel. In die Mitte des Reifes gibt man ein eingemachtes Hühnlein oder Kalbfleisch in einer Krebssauce, macht von Krebsbutter und Mehl eine Buttersauce, gibt das Fleisch oder die Hühnlein mit ausgelösten Krebsschweifeln dazu, dann das Eingemachte nebst der Sauce in den Reif, stellt es in einen heißen Ofen, oder in eine Röhre eine Viertelstunde lang, und gibt es zur Tafel.

280. Ein grünes Ragout mit einem rothen Reif auf der Schüssel.

Man macht eine schöne Krebsbutter, ein Viertelpfund, schälet von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, und weicht sie in Milch ein. Sind sie weich, so drückt man sie aus, und treibt sie mit der Krebsbutter gut ab, rührt vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, gibt das gehörige Salz und Muskatblüthe dazu, auch etliche klein geschnittene Krebsschweifel darunter. Hernach macht man von diesem Abgerührten auch so einen Reif auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, wie nach Nr. 279; in die Mitte des Reifes gibt man eingemachtes Kalbs- oder Lammfleisch, in sehr kleinen Stücken geschnitten, in einer Petersiliensauce nach Nr. 86. Wenn dasselbe gut verkocht ist, gibt man es in die Mitte des Reifes, bestreicht den Reif nochmal mit Krebsbutter, und stellt es eine halbe Stunde in einen nicht gar zu heißen Ofen. — Vor dem Anrichten nimmt man von oben dem Eingemachten die darauf befindliche Haut ab, und gibt es zur Tafel.

281. Ein rothes Eingemachtes, oder Ragout mit einem grünen Reif auf der Schüssel.

Man macht recht viel Spinat-Topfer (geläuterten Spinatsaft) nach Nr. 20, und weicht ebenfalls um zwei Kreuzer abgeschälte Semmeln in Milch ein. Wenn sie weich sind, so nimmt man beiläufig ein Pfund feinen Kalbsfarce, rührt die Semmeln nebst ein paar Eiern darunter, auch eine Handvoll fein geschnittene grüne Petersilie, und rührt diese

Digitized by Google

nebst dem gemachten Spinattopfer darunter, bis der abgerührte Farce schön grün ist, macht dann von diesem ebenfalls, wie zuvor, einen Reif auf eine geschmierte Schüssel, und gibt in die Mitte des Reifs ein Ragout oder ein eingemachtes Hühnlein in einer Paradiesäpfelsauce, und läßt dieses eine halbe Stunde im warmen Ofen stehen. Auf diesen Reif, und auf das Eingemachte kann man von oben einen mit Butter beschmierten Bogen Papier legen, daß sich von beiden durch die Wärme die Farbe nicht zu sehr verliere. Dann hebt man das Papier weg, und gibt das Ragout zur Tafel.

282. Ein weißes Ragout oder Eingemachtes mit einem gelben Reif auf der Schüssel.

Man nimmt sechs bis acht Stück schöne dunkelgelbe Rüben, putzt und wäscht sie, kocht sie dann in guter Fleischsuppe, bis sie ganz weich sind, seihet die Suppe davon, und drückt die gelben Rüben durch ein Passiersieb, nimmt hernach das Durchgedrückte von den gelben Rüben, reibt dasselbe mit Butter und einer Handvoll Semmelbröseln ab, gibt vier Eierdotter darunter, ein wenig Salz und Muskatblüthe, macht von eben diesem Abgerührten einen Reif auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und gibt in die Mitte desselben ein Ragout oder eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch, mit einer weißen Buttersauce nach Nr. 79. Man kann auch etwas Karfiol oder Blumenkohl darunter geben. Es kann auch das Eingemachte von Hühnlein seyn.

Man läßt es auch eben so, wie voriges, eine halbe Stunde im warmen Ofen oder in der Röhre, und gibt es so zur Tafel.

283. Ein Ragout von übriggebliebenem Braten.

Man schneidet von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsenschlägel Messerrücken dicke Schnitzel ab, kehrt diese in Butter oder Fett um, bestreut sie sodann mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Roste auf beiden Seiten braun

Digitized by Google

werden, macht eine Kräutersauce nach Nr. 73, legt diese Schnitzel darauf, und gibt es zur Tafel.

284. Farcirte Schnitzel von Lungenbraten.

Man häutet den Lungenbraten ab, schneidet nach der Quere sehr dünne Schnitzel, klopfet diese auch noch mit einem Messerhefte ganz dünn, macht eine Farce von Rindfleisch, etwas Mark und Sardellen, Zwiebeln und Thimian, stößt alles dieses mit dem Farce recht fein, vermischt ihn mit ein paar Löffel voll sauerem Rahm, einigen gestoßenen Gewürznägeln, Pfeffer und Salz, streicht auf einen jeden solchen Schnitz einen Finger dick von diesem Farce, gibt dann wieder einen Schnitz darauf, und drückt es gut zusammen. Wenn alles fertig ist, legt man viel Fett, und eine gute Handvoll geschnittene Zwiebel in einen Tiegel, gibt die farcirten Schnitzel darauf, deckt es zu, und läßt es ganz einbraten, bis die Zwiebel auf dem Boden bräunlich wird; gibt Weinessig und ein wenig Fleischsuppe darauf, kehrt die Schnitzel öfter um, läßt die Sauce ganz kurz und dickich einkochen, gibt die Schnitzel auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

285. Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Roste.

Man schneidet vom Lendenbraten Schnitzel einen Messerrücken dick, klopft sie mit dem Messer, und salzet sie ein, schneidet viel Bertram, Petersilie und Zwiebeln fein, reibt mit diesen Kräutern die Schnitzel ein, gibt sie auf eine Schüssel, und schüttet Provencer-Oehl darüber; dann legt man wieder eine Lage Schnitzel, gießt wieder Provencer-Oehl darauf, bis alle Schnitzel übergossen sind, und läßt sie sodann in diesem Oehl einige Stunden liegen. Vor dem Gebrauche bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost über eine rasche Gluth, brät sie, und gibt sie auf einer Schüssel (mit Limonensaft betropft) zur Tafel.

Digitized by Google

286. Wiener- oder Golaschfleisch von Lendenbraten.

Nachdem der Lendenbraten abgehäutet ist, schneidet man ihn in kleine Filetschnitzel, legt in einen Tiegel Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen, gibt das geschnittene Fleisch darauf, deckt es zu, und läßt es auf einer starken Gluth stets kochen; wenn die darin befindliche Sauce eingekocht, gibt man saueren Rahm darauf, stäubt auch ein wenig Mehl darauf, und salzet und pfeffert es nach Belieben. Vor dem Anrichten tropft man ein wenig Limonienſaft oder Essig darauf, und gibt es zur Tafel. Gesalzen wird es jedoch erst vor dem Anrichten.

287. Staffad von Kalbfleisch.

Man nimmt zwei Pfund bratiges Kalbfleisch vom Schlägel, etwas Mark oder Nierenfett darunter, wie auch Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen, hackt alles dieses recht fein zusammen, wie einen Farce, streift das Häutige ganz davon aus, gibt Salz und Pfeffer, wie auch ein paar ganze Eier darauf, stößt alles zusammen im Mörser, und gibt es wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Bret heraus, formirt daraus eine runde Kugel, drückt es ein wenig breit, gibt ein Stück Butter in eine Cafferolle oder in einen Tiegel, in welchen es hineinpaßt, gibt das Staffad hinein, läßt es auf einer stillen Gluth braun werden, wendet es um, und verfährt so auch auf der andern Seite. Man bestreuet es sodann auf beiden Seiten ein wenig mit Zucker, und läßt es davon auf jeder Seite eine Glacè bekommen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll Glacé oder Jus darauf, und gibt es mit kurzer Sauce zur Tafel.

288. Staffad von Wildpret.

Dazu wird vom Wild der Lendenbraten genommen, oder sonst ein schönes bratiges Stück, dann frischer Speck, Sardellen und ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten. Dieß alles wird klein zusammengehackt, und damit wie mit dem vori-

Digitized by Google

gen verfahren. Zuletzt kann noch ein wenig rother Wein statt der Suppe dazu geschüttet, und so zur Tafel gegeben werden. Hat man riechendes Wildpret, so ist es auf die Art am schicklichsten zu verwenden.

289. Granat von Kalbfleisch.

Man macht hierzu einen guten französischen Farce, wie in Nr. 5 beschrieben, rührt ein paar Eier dazu, schmiert eine Casserolle mit Fett aus, und belegt sie mit feinem Speck in der Figur eines Sternes. Es wird auch ein Beschamell nach Nr. 13 gemacht, und mit ein paar Eiern und zwei Dottern abgerührt; man nimmt auch noch ein wenig fein gestoßene Mandeln, macht ein gutes Ragout von Pries und Euter nach Nr. 10, und verbindet es mit etlichen Eierdottern. Man gibt erstlich den Farce in die Casserolle, legt ihn ganz damit aus, nach diesem kommt das Beschamell darein; man streicht es so gut als möglich auseinander, und legt in die Mitte das Ragout hinein. Diese Casserolle stellt man in eine nicht zu heiße Röhre, und läßt das Ragout eine Stunde backen; bei dem Anrichten stürzt man es aus der Casserolle, gibt auf den Boden eine kurze Butterfauce, und richtet es zur Tafel an.

290. Ein Blanget von übriggebliebenem Kalbsbraten mit Beschamell.

Hat man ein Stück von übriggebliebenem Kalbsnierenbraten, so schneidet man vom Grathe die Beine alle ab, schneidet hernach von dem Fleische sehr dünne feine Schnitze nach der Quere ab, und macht ein gutes Beschamell. Man nimmt ¼ Pfund Butter in eine Raine. Wenn diese zerflossen ist, gibt man vier gute Eßlöffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, und gibt ein halbes Maß süßen kochenden Rahm darein, auch etliche Citronenschalen, und läßt dieses unter beständigem Rühren kochen. Hat es kurz eingekocht, so gibt man ein wenig Jus- oder braune Suppe darauf. Dann passiert man es durch ein Sieb, und gibt 3 bis 4 Eierdotter dazu.

Digitized by Google

Hernach nimmt man die Schnitze vom Kalbsbraten, gibt sie auf eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, legt immer einen Schnitzen vom Kalbsbraten darein, und bestreicht jeden Schnitzen mit diesem abgerührten Beschamell, legt die Schnitze ganz gleich auf einander, damit der Kalbsbraten wieder seine gehörige Form bekomme. Ist alles passend auf einander gelegt, so überstreicht man es auch von außen mit diesem Beschamell, begießt es von oben mit Butter, und bestreut es mit geriebenem Parmasankäse, läßt es eine gute halbe Stunde im warmen Ofen stehen, bis der Braten von oben wieder eine Farbe bekommt, und gibt ihn zur Tafel.

291. Junge Ziegen oder Lämmer, auf verschiedene Art zubereitet.

Wenn das Kitzel oder Lamm noch jung ist, hackt man die beiden Bruststücke sammt den beiden Schultern ab, und formirt sie, wie einen Hasen, drückt die hinteren Biegel breit von einander, spickt den Rücken mit feinem Speck oder Sardellen, brät ihn am Spieße, wie einen Hasen, und tropft Butter und saueren Rahm darauf. Man kann ihn trocken oder in einer Rahmsauce nach Nr. 80 zur Tafel geben.

292. Ein gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch.

Nachdem das Bruchstück oder die Schulter zu ordentlichen Stücken gehackt ist, legt man das Fleisch mit einem Stück Butter, ein wenig fein geschnittener Zwiebel und Limonienschalen, etwas Salz und Pfeffer in einen Tiegel; dieß alles wird gedünstet, auch ein wenig Mehl und Fleischsuppe dazu gethan, und die Sauce ganz kurz eingekocht. Vor dem Anrichten kann man auch ein wenig blanchirten Karfiol oder Spargel dazu geben, und es so zur Tafel auftragen. Man kann auch eine Fricasse oder Sauce blanche darüber geben; nur muß es zuvor in guter Fleischsuppe übersotten, ordentlich angerichtet, und die Sauce darüber gegeben werden.

Digitized by Google

293. Gebackenes Lammfleisch.

Nachdem ein Bruststück oder Rückgrath von einem jungen Lamm oder Kitzel zu ordentlichen kleinen Stücken zerhackt worden, wird es mit Salz bestreut, und eine Weile stehen gelassen; sodann wird es Stück für Stück im Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, in feinen Semmelbröseln umgekehrt, ganz lichtbraun und räsch aus dem Schmalze gebacken, mit Petersilie bestreut, und warm zur Tafel gegeben.

294. Ein Lamm oder Kitzel in Essig abgesotten.

Nachdem die Stücke ordentlich gehackt sind, werden sie in heißem Wasser abblanchirt, damit das Blut herauskommt, und das Fleisch weiß wird; dann legt man das Fleisch in einen Tiegel, gibt einige Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, dazu, wie auch ein Büschel zusammengebundenen Petersilienkrautes, gibt guten Weinessig mit Salz und Pfeffer darauf, wie auch ein Stückchen Butter, und läßt das Fleisch darin weich werden. Bei dem Anrichten gibt man es ordentlich auf die Schüssel, gießt ein wenig von diesem Essig darauf, zupft frische grüne Petersilie darauf, und gibt es zur Tafel.

295. Kleine Lammschlägel weiß gedünstet auf Eiern.

Man klopft kleine Lammschlägel, salzet sie, gibt in einen Tiegel etliche Schnitzel Speck, etliche Zwiebeln, mit Nägeln besteckt, auch einige gelbe Rüben und Pastinakwurzeln dazu, legt die Schlägel darein, und dünstet sie weich; man wendet sie öfter um, und sorgt, daß sie ganz weiß bleiben; die Sauce wird aber kurz eingekocht. Vor dem Anrichten gibt man 6 Eier mit ein paar Eßlöffel voll Milch in einen Hafen, und salzet und pfeffert dieses. Hat man ein wenig gebrühten Spargel, so kann man ihn auch darunter schneiden, macht davon auch ein Eingerührtes mit einem Stück Butter in einer Pfanne, gibt dieses auf die Schüssel, die beiden Schlägel darauf, die übrige kurze Sauce darüber, und so kommt es zur Tafel.

Digitized by Google

296. Einen Lammschlägel glacirt auf Gurken.

Man nimmt einen oder zwei Lammschlägel, klopft sie und salzet sie ein; hernach setzt man eine Casserolle oder eine Raine mit Speckschnitzen auf, und ein paar geschittene Zwiebeln, gibt die Schlägel darein, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden, dann gibt man immer etwas Fleisch- oder braune Suppe darauf. Sind sie weich, so läßt man die noch vorhandene Sauce sehr kurz einkochen ganz zur Glacé. Man nimmt die frischen Gurken, schält und schneidet sie fein auf, und läßt sie in Fett oder Butter ganz weich dünsten. Dann stäubt man Mehl, gibt Fleischsuppe und Weinessig darauf, läßt es kurz einkochen, und vor dem Anrichten legirt man es mit etlichen Eierdottern, richtet es gleich auf die Schüssel, gibt die Lammsschlägel darauf, und die dabei befindliche Sauce darüber, und so zur Tafel.

Hasen auf verschiedene Art zuzubereiten.

297. Einen gebratenen Hasen.

Wenn es thunlich ist, sollten allezeit die Hasen etliche Tage vor dem Gebrauche in Essig gebeitzt werden, damit sie mürbe werden; geschieht dieses aber nicht, so bereitet man den Hasen auf folgende Art: Man häutet ihn ab, so gut es möglich ist, spickt ihn ordentlich auf dem Rücken und an den Schenkeln, salzet ihn ein, schüttet etlichemal heißen Essig darüber, legt ihn in eine flache Raine, gibt Essig, Fett und Zwiebeln auf den Boden, und brät ihn in der Röhre oder in einem Backofen. Wenn man will, kann man ihn auch am Spieße braten, und mit Rahm und Essig begießen. Man legt ihn sodann auf die Schüssel, gießt eine Rahmsauce nach Nr. 80 darüber, und läßt auch die Kapern (nach Belieben) weg.

Digitized by Google

298. Einen eingehackten Hasen mit einer Sardellensauce.

Der Hase wird zu kleinen Stücken zusammengehackt, mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen gedünstet, auch werden Salz, Pfeffer und einige Gewürznägeln dazu gethan, zuletzt eine Sardellensauce nach Nr. 83 darüber gegeben, der Hase noch gut damit aufgekocht, und mit kurzer Sauce zur Tafel gegeben.

299. Einen Hasen, in Blut gedünstet.

Der Hase wird, wenn er gehörig zubereitet ist, auf die vorige Art gedünstet; sobald er weich wird, stäubt man ein wenig Mehl dazu, und gibt Fleischsuppe und ein wenig Essig darauf. Vor dem Anrichten gibt man Tauben- oder Hühnerblut, auch ein Stückchen Zucker, welches auf Limonien abgerieben wird, dazu; damit läßt man es ein wenig aufkochen, und gibt es zur Tafel.

300. Einen kleinen jungen Hasen sammt dem Balge zu braten.

Wenn der Hase noch ganz klein ist, so nimmt man siedendes Wasser, legt ihn darein, und putzt ihm, wie einem Spanferkel, die Haare rein ab, nimmt das Innere heraus, wäscht ihn sauber, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, und brät ihn am Spieße, wie ein Spanferkel, mit Butter begossen.

301. Farcirten Hasen von übriggebliebenem Hasenfleisch.

Wenn man kalten übriggebliebenen Hasen hat, so nimmt man das Brätige davon, schneidet es mit etlichen Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen mit einem Wiegemesser sehr fein zusammen, schält von einer Kreuzersemmel die Rinde ab, taucht sie in Wein oder Essig ein, drücket sie aus, und schneidet sie auch darunter. Auch ein Schnitzel Leber, und sollte sie auch

Digitized by Google

von Geflügel seyn, ist dazu tauglich. Ist nun alles klein gehackt, so gibt man Salz und Pfeffer nebst gestoßenen Gewürznägeln darauf, stößt es mit ein paar Eiern noch fein im Mörser, gibt es heraus auf ein Bret, welches mit Mehl bestreut ist, und formiret einen Hasen daraus; dann legt man ihn auf eine blecherne Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist, stecket feine längliche Limonienschalen darein, gibt saueren Rahm und Butter darüber, läßt ihn in der Röhre bräunlich werden, und legt ihn sodann auf die Schüssel. Man kann auch nach Belieben eine saure Rahmsauce darüber geben.

302. Einen Biber an Fasttagen zu kochen.

Man macht von dem Biber kleine Stückchen, gibt in einen Tiegel Schmalz, klein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, legt den Biber darauf, dünstet ihn, bis er weich ist, gibt öfter Essig und Erbsensud, zuletzt auch etwas Mehl, fein geschnittene Sardellen, auch ein Glas Wein dazu, und läßt es damit kurz verkochen. Der Schweif davon ist aber am besten, wenn er in Essig und Wasser weich abgesotten, sodann mit Butter und Semmelbröseln auf dem Roste abgebräunt, auf den Biber gelegt, und so zur Tafel gegeben wird. Es können auch die Sardellen und der Wein weggelassen, und kleine eingesottene Gurken zur Sauce genommen werden.

303. Eine Fischotter zu kochen.

Nachdem die Otter zu beliebigen Stücken gehackt ist, so dünstet man sie auf die Art, wie den Biber. Wenn sie anfängt, weich zu werden, so legt man ein Stück Zucker mit ein wenig Schmalz in eine Pfanne, und macht mit ein paar Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn, gibt sie an die Otter, und läßt diese Sauce ganz kurz und dickich einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Limonienſaft darauf. Auf diese Art kann man auch Mierer und Reiger dünsten. Nur ist besonders zu bemerken, daß man jedes von diesen Gattungen Fleisch, ehe man es dünstet, in Essig und Wasser ein paar

Digitized by Google

Minuten aufkochen läßt, welches aber wieder davon abgeseihet werden muß, damit es seinen unangenehmen Fischgeschmack verliert.

Wildes und zahmes Geflügel zu bereiten.

304. Wilde Enten, gespickt und gebraten.

Die wilden Enten, wenn sie schon einige Tage in Essig gebeitzt worden, sind hierzu am tauglichsten. Sie werden auf der Brust ordentlich in vier oder sechs Reihen wechselsweise mit Speck und Limonienschalen gespickt, gesalzen und gepfeffert, dann in der Röhre oder am Spieße gebraten, mit Rahm und Essig betropft, und mit der Sauce, welche abgetropft ist, zur Tafel gegeben.

305. Wilde Enten, braun gedünstet.

Nachdem die wilden Enten gesalzen und gepfeffert sind, werden sie auf gleiche Art, wie die Fischotter, gedünstet, mit Zucker braun eingebrennt, oder will man Mehl darauf stäuben, so muß man die Sauce zuvor kurz einkochen lassen, bis der Zwiebel auf dem Boden braun ist; sodann wird erst Mehl darauf gestäubt, und Zwiebeln und Essig dazu gethan. Man kann auch statt des ordinären Essigs Bertram- oder Himbeeressig kurz einkochen lassen, und so mit der Sauce zur Tafel geben.

306. Repphühner zu braten.

Wenn die Repphühner sauber geputzt und ausgenommen sind, salzet und pfeffert man sie, schneidet eine Hand groß ganz dünne Speckscheiben, umbindet die Repphühner mit diesem Speck, biegt ihnen Flügel und Füsse ein, dressirt sie gut, brät sie sodann am Spieße, mit Butter und Limonensaft betropft, und wenn sie ausgebraten sind, können sie mit frischen Limonien zur Tafel gegeben werden. Statt des Einbindens kann man die Repphühner auch mit feinem Speck spicken.

Digitized by Google

307. Schnepfen zu braten.

Man rupft und flammirt die Schnepfen sauber ab, und nimmt sie aus (eigentlich sollen sie gar nicht, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, ausgewaschen werden); dann müssen sie gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dressirt, die Füße und Flügel umgebogen, sodann der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten werden. Das Innere nimmt man bis auf den Magen heraus, welcher wegkommt; das andere wird alles, nämlich die Gedärme und Leber, nebst Zwiebeln und Limonienschalen, klein zusammengehackt, ein wenig Semmelbröseln mit Butter in einem Tiegel geröstet, und das Kleingehackte, wie auch ein wenig Wein und Limonienſaft, und ein wenig Salz und Gewürznägeln dazu gegeben. Dieses wird kurz eingekocht, etliche dünne Semmelschnitzeln in Schmalz ausgebacken, in Wein eingetaucht, auf die Schüssel gelegt, der Schnepfenkoth löffelweise darauf gelegt, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel gegeben.

308. Repphühner mit Salmi.

Die Repphühner werden geputzt, gespickt und gebraten, dann wird der Kopf sammt dem Halse abgenommen, ferners wird der Rückgrath sammt dem Stoßbein ganz behutsam abgelöst, damit das Huhn von vorn ganz bleibt, der Grath und Stoß wird mit einigen in Schmalz gebackenen Semmelschnitzeln in einem Mörser fein gestoßen, in eine Raine gegeben, mit dem Bratsaft vom Huhn, nebst einem Glas rothen Wein und einem Stückchen Butter gut verkocht; dann wird er durch ein Sieb gestrichen, auf die Schüssel angerichtet, die Repphühner darauf, der Kopf sammt dem Kragen wird wieder auf die Brust gesteckt, und der Rand der Schüssel wird mit Crouton, das ist, mit zierlich geschnittenen, gebackenen Semmelschnitzeln belegt, und nebst aufgeschnittenen Citronen zur Tafel gebracht.

Digitized by Google

309. Eine Salmi von Repphühnern auf eine andere Art.

Man nimmt Repphühner, so viel man braucht, putzt und spickt sie gehörig, gibt sie nebst einigen Stücken Speck und ein paar Schnitzchen Schinken in eine Casserolle, gibt ein Glas Wein und einen Löffel voll braune Suppe darauf, und läßt in diesem Sude mit einer ganzen Zwiebel, mit ein paar Gewürznägeln besteckt, die Repphühner kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man die Repphühner aus dem Sude, und seihet diesen Sud in eine andere Casserolle, gibt eine Handvoll fein geschnittenen Petersilienkrautes nebst Champignons und ein wenig Semmelbröseln darzu. Dieses läßt man zusammen kurz einkochen, gibt es dann in eine Schüssel, die Repphühner darauf, und so zur Tafel.

310. Schnepfen auf Salmi.

Nachdem die Schnepfen sauber geputzt, auf der Brust gespickt, und im Safte gebraten sind, wird die ganze Brust und die untern Biegel schön abgelöset; das Vordere von den Flügeln, der Rücken und der ganze hintere Theil wird alles im Mörser klein zusammengestoßen, und gebackene Semmelschnitzeln darunter gegeben; sodann kocht man dieses in rothem Wein, mit etwas Fleischsuppe vermischt, und treibt es durch einen Sieb, damit das Beinwerk davon kommt, kocht den Koth, wie vorhin gemeldet, und gibt auch dieses Durchpassirte darunter, läßt es zusammen mit einem Stückchen Zucker aufkochen, gibt diese Salmi auf die Schüssel, und die Brust und Biegel darauf. Man kann auch die Schüssel an der Seite herum mit gebackenen Mandeln zieren, welche auf folgende Art gemacht werden: Man nimmt etliche Mandeln, schwellet und stößt sie mit einem Stückchen Zucker recht fein; dazu kommt ein wenig Butter, ein ganzes Ei, und so viel Mehl, daß es einen festen Teig gibt, welchen man einen Messerrücken dick auswalzet. Man sticht ihn sodann mit einem Mandelmodell aus, bäckt sie bräunlich aus dem Schmalze, besteckt die Salmi damit, und gibt es zur Ta-

Digitized by Google

fel. Der Schnepfenkopf wird mit der Spitze des Schnabels von vorn in die Brust gesteckt.

311. Krammetsvögel gebraten.

Nachdem die Vögel gerupft sind, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingesalzen, an den Spieß gesteckt, mit Butter betropft, und schnell gebraten. Ehe selbe fertig sind, werden sie mit feinen Semmelbröseln bestreut, noch ein wenig überbraten, und zur Tafel gegeben. Sie werden auch auf eine andere Art gebraten: Man bindet sie nämlich mit feinem Speck ein, gibt sie in eine flache Bratpfanne mit etwas ganzen Wacholderbeeren und ein wenig Jus-Suppe auf den Boden, legt die Vögel darauf, und läßt sie in der Röhre braten.

312. Einen Fasan zu braten.

Dieser wird gut eingesalzen und gepfeffert, mit Butter und Limonisaft betropft, und nachdem er in Saft gebraten ist, wird er auf die Tafel gegeben. Wem es beliebt, kann ihn auch in Speck einbinden oder spicken.

313. Krammetsvögel mit Farce in Kapseln.

Man nimmt die Vögel, rupft und putzt sie rein, schneidet jedem Vogel den Rücken auf, nimmt alles inwendige Gerippe, bis auf die Brust, heraus, und gibt in die übrige Haut klein geschnittenen Speck mit Schinken hinein. Hernach nimmt man die Vogelleber nebst einigen Geflügelleberlein, macht davon eine Farce, nimmt ein Papier, macht lauter kleine gleich runde Kapseln (Becherlein) daraus, bestreicht jedes derselben mit Provencer-Oehl, gibt in jedes einen Löffel voll Farce und die eingefüllten Vögel darauf, bei welchen die Brust auswendig kommen muß, überlegt jeden Vogel mit einem Schnitzchen Speck, stellt es in eine nicht zu heiße Röhre, läßt es braten, macht von dem übrigen Gerippe und Gedärme eine braune Sauce, gibt zu jedem Vogel einen Löffel voll, und so zur Tafel.

Digitized by Google

314. Eine junge Birkhenne zu braten.

Man putzt und spickt dieselbe wie Repphühner, salzet und würzet sie mit Gewürznägeln und Pfeffer ein, brät sie ganz im Safte, betropft sie öfter mit Butter und Citronensaft, und gibt sie zur Tafel.

315. Einen alten Birkhahn zu kochen.

Man rupft und flammirt denselben, wischt ihn mit einem Tuche rein ab, schneidet ihn am Rücken auf, läßt die beiden Flügel, die hinteren Schenkel, den Kragen und den Kopf an der Haut; das Uebrige, die Brust mit allem anderen Gerippe, die Gebeine nimmt man aus der Brust, schneidet das an derselben befindliche Fleisch ab, und gibt ein halbes Pfund Speck dazu, schneidet dieses nebst zwei Loth Sardellen zu einer Farce zusammen, vermengt sie auch mit feinen Citronenschalen und Schalotten, salzet und würzet sie mit einigen gestoßenen Gewürznägeln, gibt diese Farce wieder in die leere Haut, den Birkhahn hinein, und nähet sie gut zusammen; von außen bindet man ihn wieder in Speck ein, brät ihn mit ein wenig guter Jus-Suppe in einer Bratpfanne, und wendet ihn öfter um. Von den übrigen Beinen kocht man gute Suppe, und läßt sie bis zur Glace einkochen. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen, die Bratsauce mit der Glace darüber, und zur Tafel gegeben.

316. Einen Auerhahn zu kochen.

Ist der Auerhahn alt, wie es gemeiniglich der Fall ist, so rupft und putzt man denselben rein, nimmt ihn aus, und löset ihm das Brustbein ab. Dann nimmt man etwas dick geschnittenen Speck, salzet und wendet ihn in gestoßenen Gewürznägeln, Pfeffer, fein geriebenen gedörrten Kräutern, als Thymian und Basilikum, um, spickt den Auerhahn auf der Brust, oder zieht nur diesen Speck rings herum durch, gießt dann ein wenig Weinessig und ein Glas Wein darauf, und läßt ihn in dieser Marinade, gut zugedeckt, über Nacht liegen: den an-

Digitized by Google

deren Tag kann man ihn am Spieße braten, oder in einer Casserolle mit Fett und Zwiebeln, und läßt ihn mit der darin befindlichen Sauce weich dünsten. Zuletzt kann man diese Sauce kurz einkochen lassen, beim Anrichten darüber geben, und zur Tafel stellen. Auch kann man eine Kapernsauce nach Nr. 80 darüber geben.

Von Indianen, Kapaunen, Poularden und einheimischem Geflügel.

317. Indian, gebraten und gefüllt.

Wenn der Indian geputzt und aufgeschnitten ist, so sucht man so gut, als möglich, das Brustbein davon auszulösen, und nachdem der Kropf herausgenommen ist, wird der Indian ein wenig untergriffen, und sodann eine gute Fülle hinein gemacht. Man treibt ein Viertelpfund Krebsbutter ab, rührt sodann vier Eier darein, schält zwei Kreuzer-Semmeln ab, schneidet sie fein würflicht auf, quirlt um zwei Kreuzer süßen Rahm mit drei Eierdottern ab, gibt es auf die Semmeln, läßt es weichen, thut es sodann in das Abgetriebene von Butter und Eiern, salzet es mäßig, gibt ein wenig Muskatennuß darauf, und füllt den Kropf des Indians damit, bindet es gut zu, backt die Flügel und Füße weg, läßt den Kopf aber daran, salzet und pfeffert ihn, bindet ihn in ein Papier, welches gut mit Butter bestrichen wird, ein, und brät ihn sehr langsam, damit er mürbe werde. Vor dem Anrichten wird das Papier weggenommen, und der Indian noch einmal mit Butter betropft, um ihm eine schöne Farbe zu geben. Wenn er groß ist, so kann er immer 2 Stunden braten.

318. Einen Indian, braun gedünstet, mit kurzer Sauce.

Nachdem der Indian gehörig geputzt und zubereitet ist, bricht man auch das Brustbein aus, salzet ihn ganz mäßig ein,

Digitized by Google

legt auf den Boden einer Casserolle oder einer Raine Speck, wo er eben hineinpaßt, gibt auch etliche groß geschnittene Zwiebeln, mit etlichen Gewürznägeln besteckt, auch etliche Wurzeln, als: gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie dazu, legt den Indian, der schön breit dressirt seyn muß, darauf, und läßt es so eine Weile zugedeckt dünsten; sodann läßt man diese Sauce kurz einkochen, bis sich die Wurzeln auf dem Boden bräunlich anlegen; der Indian wird öfter umgewendet, nach und nach etwas Jus-Suppe und ein Glas Wein darauf gegeben, und mit diesem kurz bräunlich eingekocht. Vor dem Anrichten treibt man diese Sauce durch ein Sieb, gibt sie wieder an den Indian, fügt auch etliche Oliven oder Trüffeln dazu, und wenn letztere gut abgewaschen und abgebürstet sind, läßt man sie ein wenig damit aufkochen, richtet den Indian auf die Schüssel, und gibt die Sauce sammt dem Uebrigen darüber. Auf diese Art kann man auch Kapaunen oder Poularden dünsten.

319. Einen ordinär gebratenen Kapaun.

Nachdem der Kapaun schön geputzt ist, so schneidet man die Füße, die Flügel und auch den Kragen davon ab, das Brustbein wird eingedrückt und ausgelöst, der Kapaun, wie gewöhnlich, eingesalzen, sodann gehörig zusammengeschoben, und gut dressirt, damit er ganz rund aussieht, an den Spieß gesteckt, ganz langsam gebraten, immer mit Butter betropft, und indem er noch im Safte ist, zur Tafel gegeben.

320. Ein Blanget von übriggebliebenem Indian mit Beschamell.

Hat man übriggebliebenen gebratenen Indian, so zertheilet man ihn in kleine Stücke, macht sodann ein gutes weiches Beschamell nach Nr. 290, legt den Indian wieder auf eine Schüssel ganz zusammen, und gibt zwischen jedes Stück vom Indian ein solches Beschamell darein. Hat der Indian wieder seine gehörige Form, so übergießt man ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, und gibt ihn in

Digitized by Google

einen heißen Ofen. Hat er eine schöne Form bekommen, so gibt man ihn zur Tafel.

321. Einen Kapaun mit Muscheln.

Nachdem der Kapaun sauber geputzt, eingesalzen und im Safte gebraten, macht man von einem Stück Butter und ein paar Löffel voll Mehl ein lichtgelbes Einbrenn, gibt einen Löffel voll Suppe mit einem Bierglas voll Wein darauf, und zwanzig rein abgewaschene Muscheln darein, läßt diese in der Sauce aufkochen, gibt auch den überbratenen Kapaun dazu, und läßt denselben noch einmal damit aufsieden. Dann richtet man ihn nebst den Muscheln zur Tafel an.

322. Kapaunen, mit Austern gefüllt, und gebraten.

Man nimmt zwanzig Stück frische Austern, ein Stück Butter von zwei Loth, und eine Handvoll Semmelbröseln, läßt die Butter zerfließen, gibt die Semmelbröseln darein, die Austern dazu, nebst ein wenig Salz und Muskatenblüthe, rührt alles unter einander, und die Austern darunter, füllt den Kapaun damit ein, und brät ihn im Safte. Sodann macht man von Butter und Mehl ein wenig gelbes Einbrenn, gibt einen Löffel voll gute Fleischsuppe, die Bratsauce vom Kapaun, 30 Stück Austern, wie auch den Saft einer Citrone dazu, und läßt alles zusammen verkochen. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit Eierdottern, und gibt es zur Tafel.

323. Einen gebratenen Kapaun auf Fasanenart.

Hierzu wird der Kapaun nicht gestochen, sondern mit siedendem rothen Wein getränkt; sobald er todt ist, wird er gleich ganz trocken gerupft und geputzt; wenn er aufgemacht, und der Kropf herausgenommen ist, so untergreift man ihn ganz subtil, löset die Haut von dem Leibe, gießt dem Kapaun heiße Butter und Limonienſaft zwischen Haut und Fleisch, bindet sie an dem Kragen gut zusammen, bindet den Kapaun auch mit Speck ein, brät ihn ganz saftig, betropft ihn öfter mit Butter und Limonienſaft, und gibt ihn so zur Tafel.

Digitized by Google

324. Eine weiß gedünstete Poularde, oder einen Kapaun auf Champignons.

Die Kapaunen oder Poularden werden auf eben die Art geputzt und dressirt, wie die vorigen, sodann in eine Raine oder in eine Casserolle mit Speck, Zwiebeln und Wurzeln gelegt, und zugedeckt gedünstet; sie müssen auch öfter umgewendet, und immer ein wenig gute Fleischsuppe darauf gegeben werden; dann läßt man die Sauce kurz einkochen, und damit etwas Champignons in Butter dünsten. Sobald dieß geschehen ist, gibt man die Champignons auf die Schüssel, legt das Gedünstete darauf, und richtet es zur Tafel an.

325. Uebriggebliebenes vom Kapaun oder Indian.

Hat man Uebriggebliebenes vom Kapaun oder Indian, so nimmt man Butter in einen Tiegel, gibt Semmelbröseln darein, und läßt sie ganz gelblich werden; thut ferner fein gehackte Sardellen mit etwas Petersilienkraut, sodann ein wenig Fleischsuppe, wie auch Bratensauce und Limonisaft dazu, gibt dann das Geschnittene hinein, und läßt es damit aufkochen.

326. Eine alte, ausgelöste Henne mit Reiß.

Nachdem die Henne trocken gerupft worden, und noch nicht erstarrt ist, so schneidet man sie unten am Rücken auf, löset die Haut mit einem Finger ganz von dem Bein am Rücken ab, die unteren Biegel schneidet man beim ersten Gliede ab, damit die Füße, und an beiden Seiten das erste Glied noch an der Haut bleibt; von der Brust wird die Haut auch ganz abgezogen, die Flügel löset man wieder beim ersten Bein ab, und läßt dieselben auch an der Haut, wie auch den Hals und Kopf hängen; man sorgt aber, daß die Haut nicht zu weit aufgerissen werde. Von vorn wird sie gar nicht aufgeschnitten, sondern man nimmt das Innere heraus, wenn die Haut davon abgelöset ist. An der Haut darf nichts als die Füße sammt dem ersten Glied, und desgleichen auch die Flügel

Digitized by Google

und der Kopf sammt Kragen hängen bleiben. Von der Brust wird sodann das Fleisch alles herabgenommen, wie auch das am Schenkel noch befindliche; von diesem macht man eine Farce nach Nr. 7, rührt sie mit noch ein paar Eiern ab, salzet sie, und füllt die leere Haut damit ein, aber nicht voll, weil die Farce aufläuft, drückt sie ganz flach auseinander, näht die Haut gut zu, legt sie sodann in eine Braise, nach Nr. 4, und läßt sie darin aufkochen. Hat man keine Braise, so schüttet man gute fette Fleischsuppe in einen Tiegel, gibt einige Wurzeln gelber Rüben, Sellerie, Pastinak, eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, dazu, legt die Henne darein, und läßt sie in dem Sude aufkochen. Indessen kocht man einen Reiß in guter Fleischsuppe, nur so lange, bis es aufgegangen, und die Suppe ganz eingekocht ist; dann legt man den Reiß in eine Schüssel, gibt ein Stückchen Butter dazu, salzet ihn, und schlägt ein paar Eier darein, legt sodann die Hälfte von dem Reiß auf eine Schüssel, welche mit Butter bestrichen ist, gibt die Henne darauf, und die andere Hälfte Reiß darüber, damit die Henne ganz bedeckt ist, streut geriebenen Parmasankäs darüber, läßt ihn in der Röhre eine gelbe Farbe bekommen, und gibt sie zur Tafel. Wenn man keinen Käse hat, so gibt man Butter und Semmelbröseln darauf.

327. Ein grillirter, übriggebliebener Indian, auf russische Art.

Man nimmt vom gebratenen Indian übriggebliebene Stückchen, gibt Salz und Pfeffer auf einen Teller, und bestreut jedes Stückchen vom Indian recht dick, legt es bei einer starken Gluth auf den Rost, läßt es auf beiden Seiten braten, und gibt es sogleich zur Tafel.

328. Junge Hühner, ganz ordinär gebraten.

Nachdem sie sauber geputzt sind, drückt man ihnen das Brustbein ein, nimmt es sodann heraus, salzet und pfeffert sie, biegt die Füße ein, brät sie bei raschem Feuer am Spieße,

Digitized by Google

betropft sie öfter mit Butter, und wenn es beliebt, kann man sie auch zuletzt mit Semmelbröseln bestreuen, damit noch ein wenig überbraten, und sogleich zur Tafel geben.

329. Fricassirte Hühner.

Wenn die Hühner noch klein sind, kann man sie ganz geben; sind sie aber groß, so muß man sie zergliedern, welches bei mittelmäßigen Hühnern in acht Theile geschehen soll, nämlich: die zwei hinteren und die zwei vorderen Biegel, die Brust ganz, Kopf und Kragen beisammen, dann den Starz und Rücken in zwei Theile. Die Hühner werden sodann in einer Braise oder guten Fleischsuppe weich gekocht, eine Fricassee nach Nr. 68 darüber gegeben, und zur Tafel angerichtet.

330. Hühner, im Blut gedünstet.

Nachdem die Hühner geputzt, und, wie die vorigen, zergliedert sind, legt man sie mit einem Stück Butter, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Limonienschalen in einen Tiegel, läßt sie eine Weile dünsten, stäubt ein wenig Mehl darauf, und gießt Fleischsuppe und ein wenig Weinessig hinein, damit es eine ganz kurze Sauce gibt. Vor dem Anrichten gibt man das Blut nebst einem kleinen Stückchen Zucker darein, und läßt es unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden, bis die Sauce ganz dickich ist. Man kann auch, wenn man will, eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägeln besteckt, damit verkochen lassen. Vor dem Anrichten nimmt man die Gewürznägeln heraus, richtet die Hühner auf die Schüssel an, gibt die Sauce darüber, und die Speise sodann zur Tafel.

331. Junge Hühner mit Champignons.

Die Hühner werden rein geputzt, gewaschen und schön dressirt. Dann werden sie in guter Fleischsuppe abgekocht; die Champignons werden geputzt, gewaschen, in einer Raine mit Butter und fein geschnittener Petersilie gedünstet, sodann angerichtet, die Hühner darauf gegeben, und so zur Tafel gestellt.

Digitized by Google

332. Junge Hühner, gefüllt und gebraten.

Man putzt und wäscht die Hühner. Nachdem sie ausgenommen sind, untergreift man sie beim Kropfe, wie eine Taube, sodann nimmt man auf ein junges Hühnlein um zwei Pfennige geriebene Semmeln, ein eben so großes Stück Butter, als die Semmel ist, ein wenig fein geschnittene grüne Petersilie, Salz und etwas Muskatblüthe. Dieses mischt man untereinander ab, füllet es in den Kropf des jungen Hühnleins, und brät es, nachdem es gut dressirt ist, am Spieße. Ist es schön und im Safte gebraten, so gibt man es sogleich zur Tafel.

333. Junge Hühner mit frischen Trüffeln.

Die Hühner werden rein geputzt und ausgenommen, das Brustbein ausgelöset, gut dressirt, gehörig gesalzen, und in eine Raine oder Casserolle mit einem Stück Butter gegeben. Hernach schält man frische Artoffeln oder Trüffeln, schneidet sie zu feinen Blättern, gibt sie zu den Hühnern, und läßt alles zusammen zugedeckt dünsten. Zuletzt stäubt man ein wenig Mehl darauf, gibt ein Glas Wein dazu, und läßt sie zusammen kochen, bis die Hühner weich sind. Sodann richtet man alles nebst den Trüffeln zur Tafel an.

334. Junge Hühner mit einer Stachelbeersauce.

Man pflückt Stachelbeeren ab, gibt sie nebst einem Stückchen Butter in eine Raine, gibt rein geputzte Hühnlein, welche gut dressirt sind, hinein, und dünstet sie sammt den Stachelbeeren weich. Zuletzt wird ein Glas Wein und ein Stückchen Zucker dazu gegeben, wie auch der Saft einer Citrone. Wenn alles gut verkocht ist, richtet man es zur Tafel an.

335. Gebackene Hühner.

Die Hühner werden, wie die vorigen, geputzt und zergliedert; sind sie aber nicht gar klein, so müssen von den hinteren Biegeln, so wie von der Brust, zwei Theile gemacht

Digitized by Google

werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, kehrt man ein Stück nach dem anderen im Mehl um, taucht es in frisches Wasser, und bestreut es sodann mit fein geriebener Semmel, bäckt es räsch aus dem Schmalze, gibt es auf die Schüssel, bestreut es mit gebackener grüner Petersilie, und gibt sie warm zur Tafel.

336. Gefüllte und ausgelöste Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen und trocken gerupft sind, löset man sie auf dieselbe Art aus, wie die alte Henne in Nr. 326, macht von dem Brustfleisch eine Farce nach Nr. 7, färbt diese nach Belieben mit Krebsbutter roth, oder mit Spinattopfer grün, rührt ihn mit ein paar Eiern ab, und füllt die Haut mit dieser Farce ein, läßt sodann die Hühner in eine Braise oder sonst guten Fleischsuppe mit Wurzeln auskochen, gibt sie auf gedünstete Champignons, oder auf eine Buttersauce mit Krebsschweifeln und Spargel, richtet dieses als Garnirung zierlich herum, legt die Hühner in die Mitte, und gibt sie so zur Tafel.

337. Hasenhühner auf Ragout.

Nachdem die Hühner geputzt und ausgenommen sind, werden sie von vorn über die ganze Brust aufgeschnitten, nach der Fläche aus einander gedrückt, gleich einem Hasen formirt, und ihnen die vorderen Biegel, so wie der Hals, der Kopf und die Füße abgeschnitten, man spickt sie hierauf mit feinem Speck, gleich einem Hasen, steckt sie an den Spieß, und betropft sie mit Butter und Limonisaft. Das Flügelfleisch, die Leber und der Magen, auch Kalbspries und etliche Champignons werden fein gewürfelt zusammen geschnitten, und davon ein Ragout nach Nr. 10 gemacht, solches mit Limonisaft und etlichen Eierdottern fricassirt, und auf die Schüssel gegeben; die gebratenen Hühner werden darauf gelegt, und so zur Tafel gegeben.

338. Hühner grillirt, oder á la Dauphin.

Wenn die Hühner noch nicht groß sind, zerschneidet man sie nur zur Hälfte, salzet sie, und schneidet frischen Thymian,

Digitized by Google

Bertram, Basilikum und Geranium, gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, reibt jede Hälfte mit diesen feinen Kräutern ein, gießt gutes Provencer-Oehl darüber, und läßt es eine Weile so stehen. Vor dem Anrichten brät man es sehr schnell auf beiden Seiten auf dem Roste, gibt es auf die Schüssel, tropft Citronensaft darüber, und setzt es zur Tafel.

339. Grillirte Hühner.

Wenn die Hühner reinlich geputzt sind, zerschneidet man sie in vier Theile, salzet und pfeffert sie. Sodann nimmt man Petersilienkraut, Zwiebel, Schalotten und Limonienschalen, schneidet alles dieses recht fein, reibt die Hühner damit ein, legt sie auf eine Schüssel, und gießt gutes Provencer-Oehl darüber. In diesem Zustande bleiben sie eine Weile; dann bestreut man sie mit geriebener Semmel, legt sie auf den Rost, und brät sie auf beiden Seiten bräunlich. Hierauf macht man eine kurze bräunliche Sauce, gibt von dem oben genannten Kraut und von den Zwiebeln Einiges hinein, rückt Limonensaft darauf, läßt sie aufkochen, richtet sie auf einer Schüssel an, und legt die Hühner darauf.

340. Hühner in Essig abgesotten.

Nachdem die Hühner geputzt, und in vier Theile zerlegt sind, werden sie auf die nämliche Art, wie das Lammfleisch nach Nr. 294 mit gutem Weinessig, mit Zwiebeln und Petersilienkraut abgesotten, zuletzt wieder mit feinem Petersilienkraut bestreut, und zur Tafel gegeben.

341. Tauben gefüllt und gebraten.

Nachdem die Tauben trocken gerupft, ausgenommen, und auf der Brust der Länge nach untergriffen sind, so wird alsdann zu vier Tauben ¼ Pfund Butter mit fünf Eiern abgetrieben, Leber und Magen fein darunter geschnitten, und nebst Salz, grüner Petersilie und Schnittlauch, ein wenig gute Milch oder süßer Rahm, und geriebene 2 Kreuzer-Semmeln hinzu ge-

Digitized by Google

geben. Mit dieser Masse, wenn sie gut vermischt ist, werden die vier Tauben gefüllt, gut beim Kragen verbunden, am Spieße gebraten, mit Butter betropft, und im Safte zur Tafel gegeben.

342. Tauben mit Ragout gefüllt und gedünstet.

Man macht ein gutes Ragout von Pries, Euter und Champignons nach Nr. 10, verbindet es mit etlichen Eierdottern, und füllet es in die Tauben, nachdem diese geputzt und untergriffen sind, auf die nämliche Art, wie bei den vorgemeldeten erwähnt worden. Man setzt hernach einen Tiegel mit einem Stück Butter auf Kohlen, legt die Tauben darein, gibt klein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt es dünsten, stäubt nur ein wenig Mehl darauf, macht mit Wein und Fleischsuppe eine ganz kurze Sauce darauf, und wenn sie hinlänglich gedünstet sind, gibt man sie zur Tafel.

343. Tauben in Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln.

Diese Tauben werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die Hühner in Nr. 330 beschrieben sind, nur daß man besonders eine Handvoll kleine Zwiebeln, rein geputzt, in Butter mit einem kleinen Stück Zucker weich gedünstet, solche sodann zu den Tauben in die Sauce legt, und die Tauben beim Anrichten damit garnirt.

344. Gespickte Tauben mit Wacholderbeeren zu dünsten.

Die Tauben werden gerupft und flammirt, hernach ausgenommen und eingesalzen, mit gestoßenen Nelken und mit Pfeffer gewürzt, und auf der Brust schön ausgespickt. Hernach gibt man etliche Schnitzel Speck in eine Raine oder in eine Casserolle, gibt die Tauben darauf, eine kleine Handvoll Wacholderbeeren dazu, und läßt die Tauben damit dünsten, bis sie weich sind; zuletzt gibt man öfter Fleischsuppe darauf, und ein

Digitized by Google

wenig geriebene schwarze Brodrinde. Wenn alles gut verkocht ist, richtet man die Tauben auf die Schüssel, seihet die Sauce darüber, und gibt sie zur Tafel.

345. Junge Tauben mit Wein.

Man putzt die Tauben gehörig, und überbrät sie ein wenig am Spieße. Sind sie halb gebraten, so nimmt man sie ab, zergliedert sie gehörig, gibt sie sogleich auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt rothen Wein mit Zucker darauf, wie auch ein wenig Citronensaft, und streuet feine Semmelbröseln darüber, läßt sie sodann eine halbe Stunde in einer warmen Röhre, oder in einem Backofen kochen, und gibt sie mit fein geschnittenen Citronenschalen zur Tafel.

346. Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerrettig.

Nachdem die Gänse oder Enten geputzt, und Füße, Flügel und Kragen davon abgenommen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, und am Spieße gebraten, auch öfter mit Butter betropft; indessen macht man einen Mandelkren nach Nr. 87, gibt diesen auf die Schüssel, und das Gebratene darauf. Junge Gänse können auch, wie wilde Enten nach Nr. 305 zugerichtet werden.

347. Gekochte Schildkröten mit Limoniensauce.

Man legt den Schildkröten ein glühendes Eisen auf den Rücken, oder auf die obere Schale, so lange, bis sie den Kopf und die vier Füße herausstrecken; diese schneidet man ihnen dann so geschwind als möglich ab, setzet die Schildkröten, wenn sie ausgeblutet und rein gewaschen in frischem Salzwasser zu, läßt sie so lange sieden, bis die Schale aufzumachen ist, welches man öfter probiren muß; dann nimmt man die beiden Schalen weg, und die Schildkröte heraus, zieht ihr so gut als möglich das braune Häutchen ab, nimmt das Innere heraus, zertheilt es

Digitized by Google

in beliebige Stücke, macht eine gute Limonienſauce nach Nr. 78, und legt die Schildkröte hinein, läßt ſie noch damit aufkochen, und gibt ſie zur Tafel. Man kann auch nach Geſchmack eine Peterſilienſauce nach Nr. 76 darüber machen.

348. Schildkröten im Blute zu kochen.

Die Schildkröten werden auf die nämliche Art zubereitet, wie die vorigen, nur daß eine braune kurze Sauce mit einem Stück Zucker gemacht wird, worin die Schildkröten aufgekocht werden. Hierauf wird das Blut darein gegeben, und man richtet ſie nach wiederholtem Aufkochen an.

349. Schildkröten zu backen.

Nachdem dieſelben wie die vorigen geſotten, geputzt und zertheilt ſind, wird von warmen weißen Bier, ein paar Eiern und Mehl ein ganz dünner Teig gemacht, die Schildkröten darein getaucht, und aus der Butter gebacken.

Verſchiedene Paſteten.

350. Butterteig zu machen.

Man nimmt ein Pfund friſche und gut gewaſchene Butter, die abgetrocknet wird, nimmt ſodann auch ein Pfund gutes Mundmehl, theilt dieſes in zwei Theile ab, jedoch zu einem Theile etwas mehr, als zum andern. Die größere Hälfte nimmt man auf ein großes Nudelbret, macht davon und von vier Eierdottern, etwas ſauerem Rahm und Wein einen Teig, gleich einem weißen Brodteige, ſalzet ihn, und macht ihn mit einem ſtarken Meſſer an, ſtreicht ihn immer mit dem flachen Meſſer auseinander, und wieder zuſammen, bis der Teig ganz fein wird; ſodann putzt man den Teig ſauber mit dem Meſſer vom Bret ab, macht dieſes recht rein, und ſtäubt Mehl darauf, macht den Teig zu einem runden Ballen, ſchlägt ihn in ein Tuch ein,

Digitized by Google

und legt ihn an einen kühlen Ort; indessen nimmt man die Butter, und die geringere Hälfte Mehl, walzet beides so lange ab, bis es ganz blättrich, und zu einem viereckigen Flecke wird. Dann legt man den Teig wieder auf das Bret, nachdem es vorhin wieder sauber abgeputzt worden, walzet ihn sodann zweimal so groß aus, als die Butter ist, legt dann auf eine Hälfte Teig die Butter darauf, und schlägt die andere Hälfte ganz ordentlich darüber, drückt auf allen Seiten den Teig zusammen, damit man von der Butter nichts bemerkt, walzet den Teig sodann nach der Länge oder Breite, so dünn als möglich, schlägt ihn dreifach zusammen, walzet ihn wieder aus, und schlägt ihn abermal dreifach zusammen. So walzet man ihn drei- oder viermal, und schlägt ihn ganz ordentlich, einmal von der Breite, und einmal nach der Länge, aber jedesmal dreifach zusammen, läßt den Teig, wenn es möglich ist, eine Viertelstunde an einem kühlen Orte stehen, und macht daraus Pasteten oder Krapfeln. Die glatte Pastete mit Ragout wird auf folgende Art gemacht:

Man walzet den Teig einen Finger dick in die Länge, schneidet sodann in der Runde ein Blatt aus, so groß man die Pastete haben will, legt sie auf ein Blech, oder auf eine flache Pastetenschüssel, bestreicht den Rand dieses Teiges rings herum mit Wasser, legt von der nämlichen Größe wieder ein Blatt vom Teige darauf, in deren Mitte mit einem warmen Messer in der Runde so groß eingeschnitten wird, als man die Oeffnung der Pastete haben will; man bestreicht sodann den Rand wieder, und legt von der nämlichen Breite einen dritten Rand von diesem Teige darauf, damit der Teig von außen dreifach, von innen aber nur doppelt liege. Man bestreicht dann die ganze Pastete mit Eiern, und schneidet den Rand ringsherum mit einem warmen Messer zackigt ein, setzt sie in ein Backöfchen, welches gut ausgeheitzt ist, und doch abgestanden hat, bäckt sie eine Stunde, und wenn sie nicht mehr schäumt, so ist es ein Zeichen, daß sie ausgebacken ist, welches bei jedem Butterteig im Backen beobachtet werden muß. Bei dem Anrichten schneidet man den runden Deckel, welchen man im zweiten

Digitized by Google

Blatte eingeschnitten, heraus, und gibt ein selbst beliebiges Eingemachtes hinein, legt den Deckel wieder darauf, und gibt sie zur Tafel.

351. Butterteig auf andere Art.

Eine andere Gattung von Butterteig, welcher zu Krapfeln, zu kleinen Torten und süßen Füllen noch besser ist, macht man auf folgende Art: Man nimmt Butter und Mehl von gleichem Maß und Gewicht, nimmt das Mehl, aber doch nicht alles, auf das Bret, und läßt so viel übrig, als man zum Aufstauben braucht. Ist es ein Pfund Mehl, so nimmt man vier Eierdotter und süßen Rahm, macht den Teig, wie den vorigen, an, arbeitet ihn ganz fein ab, walzet ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet die Butter, nachdem sie rein gewaschen und gut abgetrocknet ist, auf die Hälfte des Teiges in dünne Schnitzen; die andere Hälfte schlägt man darüber, walzet den Teig übrigens wie den vorigen, drei oder vier Mal, und schlägt ihn jedes Mal dreifach zusammen. Bei Bearbeitung des Butterteiges ist Geschwindigkeit vorzüglich anzurathen, damit er sich nicht unter den Händen erwärme, sondern schnell aus der Hand gehe; denn nur dann wird er gehörig auflaufen, und nicht durchschlagen. Auch soll man den Teig niemals umwenden, sondern immer ein wenig Mehl darauf streuen; will man ihn vom Brett hin- und herrücken, so schlägt man ihn über die Walze.

NB. Will man eine eingeschlagene Pastete machen, so macht man den Teig auf die erstere Art; man macht einen Boden auf eine Pastetenschüssel oder auf ein Blech, so groß man die Pastete machen will; ferner macht man einen großen runden Ballen von Tüchern oder Papier, und legt ihn in die Mitte des Bodens, bestreicht den Rand herum mit Eiern, und walzet sodann den andern Teig einen Finger dick aus, schlägt diesen Fleck über den Ballen, und drückt ihn von unten gegen den Rand; ist sodann die Pastete schön rund formirt, so bestreicht man sie ganz mit Eiern, rollt von dem übrigen Teig mit einem Krapfenrädchen schmale Streifen aus, und ziert die Pastete rings herum nach Gefallen damit. An dem Rande

Digitized by Google

wird sie gleichfalls rings herum mit einem warmen Messer eingezackt, und so, wie die vorige, gebacken. Wenn sie ausgebacken ist, so schneidet man von oben einen Deckel so groß auf, daß man den eingelegten Ballen herausnehmen kann; man gibt statt dessen ein Eingemachtes nach Belieben hinein, legt den Deckel wieder darauf, und gibt sie zur Tafel.

352. Eine Pastete von mürbem Teig mit Farce.

Zu einem Pfund Mehl nimmt man ein halbes Pfund Butter und ein Viertelpfund Schmalz, und wirkt beides blattweise oder in kleinen Stückchen in das Mehl; sodann werden vier Eierdotter und ein ganzes Ei genommen, und zum Uebrigen, was noch zur Herstellung des Teiges an Flüssigkeit erforderlich ist, nimmt man saueren Rahm; dieß alles wird gesalzen, und der Teig damit angemacht, jedoch wieder ein wenig fester und geschwinder zusammen gemacht, als ein Butterteig. Hierauf macht man eine Wildfarce nach Nr. 8, und will man Schnepfen oder Rephühner in die Pastete geben, so überbrät man dieselbe in Saft, zergliedert oder viertheilt sie, legt einen Boden von fingerdickem Teig auf die Schüssel, gibt erstlich die Hälfte von der Farce darauf, legt das Gebratene nebst dem Saft und etlichen Limonienschalen hinein, gibt auch die andere Hälfte Farce darüber, und bedeckt es damit. Man formirt nun die Pastete ganz rund, deckt sie ebenfalls wieder mit Teig, wie die vorige, zu, verpicht sie aber auf dem Boden gut, damit der Saft nicht auslaufe; man zieret sie auf eben die Art mit Teig, und bäckt sie, wie die vorige, nur etwas länger.

353. Eine Casserolle- oder Wachsstockpastete.

Der Teig wird hierzu auf diese Art, wie zu jener Nr. 352, gemacht. Man walzet ihn, und schmiert mit Schmalz eine Casserolle gut aus, so groß man sie braucht, besäet sie mit geriebenen Semmelbröseln, und füttert sie ganz mit diesem Teige aus, macht hernach die innere Ausfütterung von Papier, wie vorhin nach Nr. 351 gemacht, darein, deckt sie von oben

Digitized by Google

wieder mit diesem Teige zu, bestreicht sie mit Eiern, zieret sie mit Teig nach Belieben, und bäckt sie in der Röhre oder in einem Ofen, nur nicht so lange, wie die vorige; wenn sie gebacken ist, wird sie aus der Casserolle herausgestürzt, der Deckel und die Ausfütterung abgenommen, und ein Eingemachtes von Tauben oder Hühnern, in Blut gedünstet, oder mit Salmi, nach Nr. 12, hinein gegeben.

Bei der Wachsstockpastete findet der Unterschied Statt, daß der Teig unter der Hand ganz dünn, gleich einem Regenwurm, ausgedreht wird. Wenn die Casserolle gut ausgeschmiert ist, fängt man in der Mitte des Bodens an, und legt den ausgedrehten Teig ganz fest zusammen hinein, fährt immer rings herum fort, bis die Casserolle ganz ausgelegt, und gleich einem Wachsstock formirt ist; füttert das Innere ferner aus, wie die vorige, macht den Deckel mit glattem dünnem Teige, dann erst einen von ausgedrehtem Teige darauf. Wenn die Pastete gebacken und herausgestürzt ist, nimmt man von oben den Deckel ab, das Futter heraus, füllt sie mit Eingemachtem nach Belieben, deckt sie zu, und gibt sie zur Tafel. Diese Pastete muß einem Wachsstocke ähnlich sehen.

354. Eine farcirte Casserollepastete.

Es wird ein mürber Teig nach Nr. 352 gemacht, eine dazu gehörige Casserolle genommen, mit Fett ausgeschmiert, und mit Teig ausgefüllt nach Nr. 353. Hernach wird eine gute Pastetensauce nach Nr. 6 gemacht. Mit dieser Farce wird die ausgefütterte Casserolle zwei Finger dick ausgeschmiert. Man bereitet aber zuvor einen besonders eingemachten, in Stücken geschnittenen, und mit Sauce gedünsteten Lungenbraten, oder einen Hasen, oder was immer beliebt, gibt in die Mitte der Farce das Eingemachte hinein, bedeckt es wieder mit Farce, und von oben abermals mit mürbem Teige. Man macht auch von einem ausgerädelten Teige ein Gitter, oder sonst eine Verzierung darauf, bestreicht es mit Eiern, und bäckt es eine Stunde. Wenn die Pastete groß ist, kann man sie auch länger in einer Röhre oder in einem Backofen backen. Ist sie ge-

Digitized by Google

backen, so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um, und gibt sie so zur Tafel.

355. Eine kalte Pastete mit Wild- oder Kalbsfarce.

Man nimmt vier Pfund Mehl auf ein Bret, macht in der Mitte desselben ein Loch, siedet ein halbes Pfund Butter in einem halben Maß Wasser auf, und wenn es gut siedet, macht man den Teig damit an, schlägt auch zwei oder drei Eier darein, und salzet ihn. Dieser Teig muß so fest angemacht werden, als es nur möglich ist, und man darf dabei keineswegs annehmen, als ob die angegebene Quantität Wasser nothwendig verbraucht werden müsse, weil es hierbei nur auf die Güte des Mehls ankommt, ob mehr oder weniger Flüssigkeit erfordert werde. Man macht den Teig gut zusammen ab, gleich einem Brodteige: wenn der ganz fein ist, schlägt man ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ruhen; indessen macht man eine Farce von Reh-Lendenbraten, oder von einem frisch geschossenen Hasen, nimmt das Fleisch davon, nebst einem Pfund frischen Speck, einem Viertelpfund sauber geputzte Sardellen, Zwiebel, Schalotten, Limonienschalen, etwas Thymian und Basilikum, macht dieses zusammen zu einer recht feinen Farce, welche gut ausgestreift werden muß, nimmt ein Glas rothen Wein, wie auch vier oder fünf Eierdotter dazu, und sonach eine schöne fette Gans oder einen guten Indian, schneidet davon am Rücken die Haut auf, und löset das Gerippe auf die Art heraus, wie bei der Henne nach Nr. 326, nur mit dem Unterschiede, daß bei diesem das Brustfleisch an der Haut bleiben muß, und das Bein davon abgelöset wird; übrigens wird die Gans oder der Indian mit der beschriebenen Farce eingefüllet, auch etwas von gekochten Trüffeln oder Champignons, dann die Leber von der Gans oder von dem Indian schnittenweise darunter gegeben. Der Teig wird wieder auf das Bret genommen, und in der Mitte desselben mit der Hand ein Loch gemacht. Vorher muß aber so viel Teig, als man zum Deckel braucht, weggenommen werden. Der Teig kommt auf einen Bogen Papier, und wird von innen immer mit der Faust auseinander gedrückt, und

Digitized by Google

in die Höhe gezogen, bis er einen runden oder länglichten tiefen Suppentopf formirt; nur muß der Teig beim Boden so, wie an der Seite, einen starken Finger dick bleiben. Wenn die Paſtete gut geformt iſt, wird erſtens der Boden dick mit der Farce belegt, ſodann die ausgelöſte und farcirte Gans oder der Indian darauf gethan, mit der übrigen Farce zugedeckt, und von oben wieder mit den Speckſchnitten bedeckt; der Rand von der Paſtete wird mit Eiern beſtrichen, und von dem übrigen Teige ein Deckel darauf gemacht. Dann nimmt man ein dazu beſtimmtes Zwickeiſen, welches einer kleinen Zange ähnlich iſt, und zwickt den Teig rings herum ganz zierlich ein, damit die Paſtete ganz gekrauſt ausſieht: man beſtreicht ſie ebenfalls am Deckel mit Eiern, und bäckt ſie in einem gut ausgeheitzten und abgeſtandenen Ofen drei oder vier Stunden lang. Indem man ſie aus dem Ofen nimmt, ſo ſorgt man, daß ſie nicht zerbreche; ſonſt würde der beſte Saft davon auslaufen. Ferner macht man oben an den Deckel eine kleine Oeffnung, ſchüttet ein ſtarkes Glas Wein hinein, und ſtellt ſie in die Zugluft, damit ſie bald abkühle; ehe ſie aber ganz kalt wird, macht man indeſſen ein gutes Conſume oder Gelee von ausgelöſten Beinen, einem paar Kälberfüßen, einem Pfund mageren Rind- und eben ſo viel Kalbfleiſch, etwas Wurzeln, und Zwiebeln, mit Gewürznägeln beſteckt, läßt dieſes zuſammen eine Weile dünſten, und füllet ſodann gute Rindsſuppe darauf, auch ein wenig Jus-Suppe, damit ſie ganz bräunlich wird, läßt ſie ganz kurz einkochen, ſeihet ſie durch ein Tuch, damit ſie klar wird und ſulzet, gibt ſie ſodann, ehe ſie ſulzet, in die Paſtete bis auf zwei Finger hoch über die Farce, und läßt ſodann alles gänzlich auskühlen. Hält man dieſe Paſtete in einem kühlen und luftigen Orte, ſo kann man ein paar Wochen davon eſſen. Pfeffer und Gewürznägeln können unter die Farce gegeben werden. Mit der einheimiſchen Farce wird es auf folgende Art gemacht: Es wird von einem Kalbsſchlägel drei Pfund Fleiſch, ein Pfund Speck oder Mark, Zwiebeln, Schaloten und etwas Thymian genommen, und davon eine ſchöne Farce gemacht, von zwei Kreuzerſemmeln die Rinde abgelöſet, in guter Fleiſchſuppe ge-

Digitized by Google

weicht, dann Salz und Pfeffer nebst etlichen Eierdottern dazu gethan, und die Sauce von einem Kalbsbraten zum Verdünnen genommen; sodann werden etliche Schnepfen oder Repphühner ganz in Saft überbraten, und, ganz oder geviertheilt, zwischen die Farce in die Pastete gegeben. Champignons oder Trüffeln kann man desgleichen darunter mischen. Sonst verfährt man mit der Pastete, wie vorhin gemeldet worden.

356. Eine kalte Pastete mit Auerhahn.

Man macht einen harten Pastetenteig nach Nr. 355 und formirt eine Pastete auf vorgemeldete Art. Der Auerhahn, nachdem er geputzt und ausgenommen ist, wird am Rücken aufgeschnitten, und alles Gerippe davon herausgenommen; die Brust wird dann mit Speck durchzogen. Uebrigens wird der Auerhahn mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägeln und riechenden Kräutern eingerieben, und über Nacht in dieser Marinade stehen gelassen. Hernach wird eine Pastetensauce nach Nr. 6 gemacht, und die ausgemachte Pastete damit ausgefüttert; dann der marinirte Auerhahn in die Mitte gelegt, wieder mit Farce ganz bedeckt, einige Schnitze guten rohen Schinkens und ein gehöriger Deckel von Teig nach Nr. 355 darauf gelegt, und gebacken. Von dem übrigen Gerippe und den Knochen kann man auch eine Gelee oder Sulze bereiten, und wenn die Pastete ausgekocht ist, sie zur Tafel geben.

357. Eine harte Schüsselpastete.

Man macht einen harten gebrühten Teig nach Nr. 355, aber man nimmt nur die Hälfte so viel Butter dazu. Uebrigens wird der Teig sehr fest, wie der vorige angemacht. Ist derselbe ein wenig abgestanden, so walzet man ihn einen starken Finger dick, und schneidet davon eine runde Platte aus, so groß man die Schüsselpastete haben will. Von außen bestreicht man die Platte rings herum mit Eiern. Dann macht man in der Runde einen stehenden Ranft, so hoch man ihn braucht, und pappet von unten die beiden Theile gut zusammen. Den Ranft von

Digitized by Google

außen herum bestreicht man ebenfalls mit Eiern, und belegt denselben recht zierlich mit ausgeschnittenem Teige, bestreicht ihn abermal mit Eiern, und läßt ihn einige Stunden vor dem Backen abtrocknen. Hernach bäckt man ihn im Backofen ganz offen. Wenn er eine Stunde gebacken hat, nimmt man ihn heraus, und füllet ein Ragout oder ein Eingemachtes nach Belieben hinein. Es können Hühnlein, Tauben, Kalbs- oder Lammfleisch seyn. Dann gibt man sie zur Tafel. Der Teig hievon wird nicht gegessen.

358. Eine Farcepastete.

Es wird eine gute Kalbsfarce nach Nr. 5 gemacht, und mit einem paar Eiern verrührt. Man macht desgleichen ein Ragout, von Brause und Euter, fricassirt dieses mit ein paar Eierdottern und mit Limonisaft, macht einen mürben Teig nach Nr. 352, nimmt eine Pastetenschüssel, und belegt den Boden derselben mit fingerdickem Teige, gibt sodann in die Mitte die Hälfte von der Farce darauf, das Ragout darein, und die andere Hälfte von der Farce darüber, formirt es ganz rund, rollt von dem übrigen Teige fingerbreite Streifen mit dem Krapfenrädchen aus, und legt sie über die Farce gleich einem Gitter, bestreicht es mit Eiern, und bäckt es in der Röhre oder im Ofen. Eine Stunde vorher, ehe man die Pastete zur Tafel gibt, kann man sie zwischen dem Gitter, wo die Farce heraus sieht, wechselweise mit Spargelköpfen und Krebsschweifeln bestecken, und gleich zur Tafel geben.

359. Eine Fleckelpastete mit Schinken.

Von dem geschnittenen Nudelteige nach Nr. 51 werden ganz kleine viereckige Fleckeln geschnitten, diese in Wasser abgesotten, und wieder mit frischem Wasser abgeschwemmt. Dann nimmt man ein Pfund guten mageren Schinken, hackt ihn recht fein, treibt ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, gibt sechs Eierdotter, zwei ganze Eier, und ein Mäßel saueren Rahm darunter, nimmt sodann die Fleckeln und den aufgehackten Schin-

Digitized by Google

ken, salzet alles, und füttert die Casserolle mit mürbem Teige nach Nr. 252 aus, dann gibt man das Gerührte darein, macht einen Deckel von Teig darauf, und bäckt es eine Stunde im Ofen. Wenn die Pastete ausgebacken ist, (welches man probiren kann, wenn man mit einem Messer hineinsticht) so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um, und gibt sie zur Tafel. Wenn man will, kann man ein Viertelpfund aufgeriebenen Parmasankäse darunter geben, und die Pastete ohne einen Teigdeckel backen.

360. Eine harte Pastete mit Maccaronen und Beschamell.

Man macht ebenfalls eine offene Schüsselpastete nach Nr. 357 von hartem Teige, macht auch ein Beschamell mit Jus nach Nr. 290, rührt ein paar Eier mehr daran, und überkocht große Maccaronen im Wasser, bis sie gehörig aufgegangen sind, seihet das Wasser rein ab, und rührt die Maccaronen unter das Beschamell, gibt noch ein paar Löffel voll gute Jus dazu, ein wenig Salz und eine Messerspitze Zimmet, rührt alles gut ab, füllt die offene Pastete damit an, bringt solche dann unzugedeckt in einen nicht zu heißen Backofen, läßt sie eine Stunde backen, und gibt sie gleich zur Tafel.

361. Eine Mayländer-Maccaronenpastete mit Jus und Käse.

Man macht einen mürben Pastetenteig nach Nr. 352, bestreicht eine dazu gehörige Casserolle, und füttert sie mit diesem mürbem Teige aus, kocht hernach große Neapolitaner-Maccaronen in Wasser weich, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab, und seihet davon alles Wasser rein weg. Sind die Maccaronen ein Pfund, so gibt man hernach eine halbe Maß sehr gute kräftige Jus-Suppe darauf, rührt auch ein halbes Pfund aufgeriebenen Parmasankäse darunter, gehörig viel Salz und ein wenig Muskatblüthe, füllet die Pastete damit an, und macht vom mürbem Teig einen Deckel darauf, bäckt sie wie eine andere Casserollepastete, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

362. Paſtete mit Kuttelflecken.

Nachdem die Kuttelflecke weich geſotten ſind, werden ſie ganz fein länglich geſchnitten. Auf zwei Pfund Kuttelflecke nimmt man ein halbes Pfund friſchen Speck, und ſchneidet ihn klein gewürfelt; dann läßt man den Speck mit fein geſchnittenen Zwiebeln, Schalotten und grüner Peterſilie in einem Tiegel anlaufen, gibt die Kuttelflecke nebſt einem halben Mäßel ſauerem Rahm dazu, läßt alles dieſes eine Weile zuſammen kochen, ſchlägt drei oder vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, verrührt es damit, und läßt es abkühlen. Man füttert dann eine Caſſerolle mit mürbem Teige aus, wie vorhin gemeldet, und gibt das Gerührte, wenn es vorher geſalzen iſt, hinein, bäckt es eben ſo, wie in Nr. 359 gemeldet, und gibt ſie zur Tafel.

363. Eine Kaiſerpaſtete.

Man treibt ein Viertelpfund Butter recht pflaumig ab, rührt 16 Eierdotter, eins nach dem andern darein, dann gibt man ſechs Eßlöffel voll ſüßen Rahm und ſechs gute Löffel voll Mundmehl dazu. Wenn alles gut verrührt iſt, ſchneidet man ein Kalbspries und Euter, welches gut blanchirt iſt, gewürfelt auf, und rührt es ebenfalls darunter, wie auch feine Limonienſchalen, etwas Muskatennuß und ein wenig Salz, füttert eben auch eine Reifſchüſſel oder flache Caſſerolle mit Butter- oder mürbem Teige aus, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langſam eine Stunde in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn ſie ausgebacken iſt, wird ſie oben ganz zerſpringen; dann ſtürzt man ſie heraus, und gibt ſie zur Tafel.

364. Kleine Butterpaſteten mit Hachis oder Ragout.

Es wird ein Butterteig nach Nr. 350 gemacht, welcher einen ſtarken Meſſerrücken dick ausgewalzet wird; dann werden mit einem Glaſe oder mit einem eigenen Paſtetenſtecher runde Blätter abgeſtochen, welche zur Hälfte auf ein Blech gelegt, mit Eiern beſtrichen, und zur andern Hälfte mit einem kleine-

Digitized by Google

ren Glase oder Stecher neuerdings ausgestochen. Von den nach diesen ausgestochenen kleinen Blättchen zurückgebliebenen Rändern legt man auf jedes der größeren Blätter einen, damit es hier den Rand und in der Mitte eine Höhlung formire, bestreicht sie wieder mit Eiern, und bäckt sie schön aus einer gut geheitzten und abgestandenen Röhre heraus; die ganz kleinen Blättchen bäckt man auch besonders zu Deckeln, man macht ein gutes Hachis nach Nr. 9, oder ein Ragout nach Nr. 10, füllt solches in die Höhlung der Pastetchen, und bedeckt jedes derselben mit dem zugehörigen Deckel.

365. Süße Butterkrapfeln.

Man macht einen feinen Butterteig von neun Loth Butter und 9 Loth Mehl mit 2 Eierdottern und weißem Wein gehörig, wie einen Butterteig an, und walzet ihn. Hernach werden mit einem runden Ausstecher Messerrücken dicke Blätter ausgestochen, und mit Eiern bestrichen. Dann wird Zucker und Citronen abgerieben, hernach recht fein gestoßen, jedes Blatt dick mit diesem Zucker bestreut und gähe aus einem heißen Ofen oder in der Röhre gebacken. Diese Krapfeln kann man zur Garnirung der Speisen nehmen, oder eigends auf einer Schüssel zur Tafel geben.

366. Hachiswandeln.

Man macht einen Butter- oder sonst einen mürben Teig, nimmt kleine kupferne oder blecherne Wandeln oder Modelle, je nachdem man die Formen hat, bestreicht sie gut mit Fett oder Schmalz, und füttert sie mit diesem Butter- oder mürben Teig aus. Man macht hierauf ein gutes Hachis von Kalbsbraten oder Gedünstetem mit Zwiebeln, Limonienschalen und Kapern, macht das Hachis, wie nach Nr. 9, verbindet es mit ein paar Dottern, und einigen Löffeln voll saueren Rahm, füllt die Wandeln damit ein, deckt sie wieder mit Teig zu, bäckt sie eine halbe Stunde in einer Röhre, stürzt sie aus den Wandeln, stellt die obere Seite auf die Höhe, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

Das Hachis kann auch von Geflügelbraten, etwas Schinken und Austern gemacht, mit Limonienſaft geſäuert, und übrigens damit, wie mit dem vorigen, verfahren werden.

367. Eine Hachistorte.

Nachdem das Hachis, wie vorgemeldetes, gut zubereitet iſt, wird ein Butterteig nach Nr. 351 gemacht, auf den Boden ein Meſſerrücken dickes Blatt von Teig gelegt ſo groß man die Torte haben will, und das Hachis, wenn es ausgekühlt iſt, einen Finger dick darauf geſtrichen; dann werden von dem Teige mit dem Krapfenrade ausgerollte Stängel gemacht, und in der Form eines Gitters, desgleichen auch von außen ein Rand rund herum darauf gelegt; die ganze Paſtete wird mit Eiern beſtrichen und ganz ſchnell herausgebacken.

368. Schinkenwandeln.

Man nimmt Wandeln, ſo viel man für zwölf Perſonen nöthig hat, ſtreicht und füttert ſie mit Butterteig aus, nimmt ein Pfund guten magern Schinken, hackt ihn recht fein zuſammen, rührt ein Mäßel ſaueren Rahm mit ſechs Eierdottern und vier ganzen Eiern ab, gibt gehackten Schinken und um einen Kreuzer geriebene Semmel dazu, rührt alles gut ab, füllt die Wandeln damit, bäckt ſie ganz geſchwind aus der Röhre, ſtürzt ſie heraus, und gibt ſie zur Tafel.

369. Hachiswandeln auf eine andere Art.

Man nimmt kleine dazu beſtimmte Wandeln, ſchmieret ſie, und füttert ſie mit Butterteig aus; hernach füllt man ſie ganz mit Semmelbröſeln aus, und bäckt ſie. Indeſſen wird ein ſehr feines Hachis von gebratenem Geflügelfleiſche nach Nr. 9 gemacht. Wenn dieſes in der Butter angelaufen iſt, wird gute Fleiſchſuppe, ein wenig Citronenſaft, wie auch etwas feines Beſchamell dazu gegeben; oder man legirt es mit ein paar Eierdottern, gibt die Semmelbröſeln rein aus den Wandeln, und füllt das Hachis davon ein, bäckt beſonders vom Butterteige

Digitized by Google

Blätter, so groß, als die Wandeln, bedeckt dieselben damit, und gibt sie zur Tafel.

370. Ragoutwandeln.

Man nimmt um zwei Kreuzer Mundsemmeln, löset die Rinde davon ab, schneidet sie sodann ganz klein gewürfelt auf, quirlt acht Eierdotter und ein Mäßel süßen Rahm in einem Topfe ab, und gibt es an die aufgeschnittenen Semmelbröckeln, macht von zwei Kalbsprieſen und von zwei Eutern, welche gut blanchirt sind, ein Ragout nach Nr. 10, und gibt es auch darunter. Man kann auch klein geschnittene Krebsschweifeln und Spargel, oder Karfiol darunter geben, mischt alles dieses, wenn es gesalzen, gut untereinander, füttert Wandeln oder Modelle, so viel man braucht, mit Butterteig aus, füllet das Abgerührte ein, stellt sie mit dem Teige zugedeckt in die Röhre, bäckt sie, stürzt sie alsdann heraus, und gibt sie zur Tafel.

371. Kalbskopfwandeln.

Wenn ein Kalbskopf weich gesotten ist, löset man das Fleisch von den Knochen ab, und schneidet es klein gewürfelt auf; dann rührt man ein starkes Mäßel saueren Rahm in einer Schüssel ab, gibt acht Eierdotter darein, und von vier Eiern schlägt man das Weiße zu Schnee, und rührt es ebenfalls darunter; man gibt ferner vier Löffel voll Mundmehl dazu, salzet alles, gibt fein geschnittenes Petersilienkraut und Schnittlauch darein, füttert wieder so viele Wandeln, als man für zwölf Personen braucht, mit Butterteig aus, füllet sie mit dem Abgerührten ein, und bäckt es unzugedeckt in der Röhre eine halbe Stunde lang; dann gibt man sie, wie die vorigen, zur Tafel.

372. Nierenwandeln.

Man macht ein Beschamell nach Nr. 13, rührt dieses mit acht Eierdottern und mit dem Schnee von sechs Eiern recht pflaumig ab, schneidet eine fette gebratene Kalbsniere würflicht, rührt sie nebst Salz und fein geschnittenen Limonien-

Digitized by Google

schalen darunter, und verwendet dies zur Fülle in die Wandeln, die übrigens, wie die vorigen, behandelt werden.

373. Creme-Wandeln.

Nachdem man zwölf oder vierzehn Wandeln gut ausgeschmiert, und mit Butterteig ausgefüttert hat, drückt man weiches Papier gut zusammen, in der Form, daß man die ausgefütterten Wandeln damit überfüllen kann, gibt auch einen Deckel von Butterteig darüber, und bäckt sie, nachdem sie vorher mit Eiern bestrichen worden, kühl aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man den Deckel ab, das Futter heraus, und macht indessen eine Limonien-Creme dazu. Man nimmt eine Maß süßen Rahm, rührt zehn Eierdotter mit vier Löffel voll Mundmehl fein ab, gibt den süßen Rahm dazu, wie auch ein Viertelpfund Zucker, welcher vorher auf vier Limonien gut abgerieben worden ist. Dieses rührt man auf einer Gluth ab, bis es anfängt dick zu werden, füllt sodann die ausgebackenen Wandeln damit, deckt sie wieder mit dem Deckel zu, läßt sie noch einige Minuten in einer Röhre, bis die Creme ganz dick ist, und dann gibt man sie, wie die vorigen, zur Tafel. Man kann auch statt Limonien-Creme Chocolade- oder Vanillecreme darein geben. Bei der Choccoladecreme werden, anstatt den Zucker an Limonien abzureiben, zwei Tafeln Choccolade fein aufgerieben, und darunter gerührt; bei der Vanillecreme wird nur ein Stängel Vanille fein gestoßen, und mit der Creme verkocht.

374. Erdäpfelwandeln.

Es werden etliche gute mehligte Erdäpfel gesotten, abgeschält, und auf dem Reibeisen aufgerieben; sodann wird ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker mit acht Eierdottern in einem Hafen abgetrieben, das Klare von diesen acht Eiern zu Schnee aufgeschlagen, und, nachdem die Eierdotter eine halbe Stunde gerührt sind, so gibt man den Schnee darunter, und rührt beides zusammen ein wenig; dann gibt man ein halbes

Digitized by Google

Pfund von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, rührt die Masse abermahls ein wenig, und gibt ein halbes Quintel gestoßenen Zimmet darein, schmiert die Wandeln, so viel man deren braucht, gut mit Butter aus, und besäet sie mit fein geriebener Semmel, füllt jedes mit dem Abgerührten nicht ganz voll an, und bäckt es ganz kühl aus der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und gibt sie, warm oder kalt, mit ein wenig Zucker bestreut, zur Tafel.

375. Erbsenwandeln.

Man siedet ein Mäßel Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann, treibt ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, rührt ein halbes Pfund von diesem durchgetriebenen Erbsenmark darunter, rührt acht Eierdotter darein, und von sechs Eiern den Schnee, um einen Kreuzer feine Semmelbröseln, Zucker und Zimmet nach Belieben darein, schmiert die Wandeln mit Butter aus, und bestreut sie mit Bröseln, gibt das Gerührte hinein, ohne sie jedoch damit ganz voll zu machen, bäckt sie, wie die vorigen, und gibt sie warm zur Tafel.

376. Kleine Krebspasteten oder Wandeln.

Man macht ein Krebsschöttel nach Nr. 19, auch ein Viertelpfund Krebsbutter nach Nr. 21, rührt diese recht pflaumig ab, und das Schöttel darunter, schlägt sechs Eierdotter und drei ganze Eier darein, rührt alles recht pflaumig ab, gibt noch um einen Kreuzer geriebene Semmel hinzu, und salzet es; dann nimmt man einen Butter- oder anderen mürben Teig, walzet Flecken, einen Messerrücken dick, aus, breitet ihn auf ein Blech, stellt die Form darauf, drückt sie in den Teig ein, und gibt ein wenig von dem Gerührten darein. Sodann wird ein Ragout von Pries und Krebsschweifeln mit einem Dotter legirt, oben darauf wieder von dem Gerührten so viel gegeben, daß die Form nicht ganz voll, endlich nicht zu heiß aus der Röhre gebacken wird. Wenn man will, kann man auch dieses Ragout, oder nur kleingeschnittene Krebsschweifeln allein, darunter rühren, und in ausgefütterten Wandeln backen, wie die

Digitized by Google

vorigen. Wenn sie gebacken sind, schneidet man den Teig um die Form ab, und zieht letztere heraus, gibt das Gebackene auf die Schüssel, und warm zur Tafel.

377. Wandeln von grünen Erbsen.

Man nimmt eine halbe Maß feine grüne Erbsen, dünstet sie recht weich in Butter, gibt zuletzt ein Stückchen Zucker und eine halbe Maß süßen Rahm darauf, rührt auch sechs bis sieben Eierdotter darunter, und ein wenig Muskatblüthe. Man füttert hernach etliche kleine Wandeln mit Butterteig aus, und gibt das Abgerührte darein, bäckt es unzugedeckt in der Röhre oder im Backofen, stürzt es heraus, und gibt sie zur Tafel.

378. Reispastete in Reifeln.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in der Milch ganz trocken ein, treibt ein Viertelpfund Butter recht pflaumig ab, nimmt acht Eierdotter und von sechs Eierklar den Schnee, rührt dieses zusammen wieder ganz pflaumig ab, salzet es mäßig, gibt ein wenig Muskatennuß darein, schmiert und bestreuet übrigens die Reifeln mit Bröseln, wie die vorigen, setzt sie auf mürben Teig, und gibt von dem Gerührten hinein, dann ein wenig Ragout, und oben darauf wieder von dem Gerührten. Man bäckt es sonach in der Röhre, zieht die Reifeln heraus, und gibt sie warm zur Tafel.

379. Milchrahm-Wandeln.

Es wird von drei Kreuzer guten Mundsemmeln die Rinde abgelöst, die Semmel fein gewürfelt aufgeschnitten, sodann ein halbes Maß süßer Rahm mit neun Eierdottern abgequirlt, und auf die aufgeschnittenen Semmeln gegeben. Auch wird aufgekochter Spargel oder Karfiol klein aufgebröckelt, wie die Semmel, und um sechs Kreuzer Mark darunter gerührt. Sodann werden die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit diesem Gerührten gefüllt, und in einen Tiegel gestellt, worin ein wenig siedendes Wasser ist, das nur bis an die Hälfte der

Digitized by Google

Wandeln reicht. Man läßt es nun zugedeckt auf einer Gluth ganz langsam sieden, und in Dunst aufgehen. Wenn die Wandeln vollends ausgesotten sind, stürzt man sie auf die Schüssel heraus, gibt eine Sauce mit süßem Rahm, einem Stückchen Zucker, und einem Löffel voll Mehl darauf, und läßt sie gut aufkochen.

380. Einen mürben Strudel mit Weinbeeren und Zibeben.

Man macht eine Hachis von Kalbsbraten oder Nieren mit Weinbeeren, Zibeben und feinen Limonienschalen. Wenn alles recht fein geschnitten ist, läßt man es in Butter anlaufen, schlägt ein paar ganze Eier darein, macht einen mürben Teig nach Nr. 352, walzet einen länglichen Fleck aus, ungefähr einen Finger dick, gibt auf einer Seite nach der Länge das Hachis darauf, bestreicht dann die äußere Seite herum mit Eiern, und schlägt die andere Seite vom Teig darüber, drückt sie am Rande allenthalben mit dem Daumen an, bestreicht den Teig mit Eiern, formirt ihn zu einer Schlange oder Schnecke, gibt ihn auf ein Blech, bäckt ihn in der Röhre, und gibt ihn dann warm zur Tafel.

381. Eine Markmelone zu machen.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln, wie auch ein halbes Pfund Zucker, ganz fein, gibt es in einen Hafen, schlägt 16 Eierdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde lang, schlägt dann von 12 Eiern einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schneidet ferner ein Viertelpfund Mark klein gewürfelt, rührt es ebenfalls darunter, und untermischt zugleich sechs Loth klein geschnittenen Citronat. Man bestreicht dann ein großes Melonenmodell mit Butter, und füttert es mit Butterteig aus, gibt das Gerührte darein, füllet es nicht gar voll an, und bäckt es eine gute Stunde in einem ganz abgekühlten Ofen oder in einer Röhre, stürzt es heraus, und gibt es schnell zur Tafel.

Digitized by Google

382. Eine Ragoutmelone.

Man schält die Rinde von drei Kreuzersemmeln ab, quirlt neun Eierdotter mit einem Mäßel süßen Rahm ab, gibt es an die Semmeln, schneidet auch ein Viertelpfund Mark darunter, ferner ein Ragout von Pries und Euter, auch Spargel und Karfiol, mischt alles untereinander, und salzet es ein wenig, füttert ein Melonenmodell mit Butterteig aus, und gibt das Abgerührte darein; man bäckt es ganz kühl aus der Röhre heraus, und gibt es sogleich zur Tafel.

383. Eine Krebsmelone.

Man macht ein Krebsschöttel von zwölf Krebsen und acht Eiern nach Nr. 19, auch ein halbes Pfund Krebsbutter, rührt die Butter mit dem Schöttel recht pflaumig ab, gibt um zwei Kreuzer abgeschälte Semmel, in Milch geweicht und gut ausgedrückt dazu, schlägt sechs Eier, eins nach dem andern, und zwei Dotter darein, rührt es gut zusammen, gibt kleine Krebsschweifeln darunter, wie auch etwas Spargel, ein wenig Salz und Zucker, dann etwas Muskatennuß darein, füttert eben auch das Melonenmodell mit Butterteig aus, gibt das Gerührte darein, und bäckt es ganz langsam; es wird sodann wie das vorige herausgestürzt, und zur Tafel gegeben.

384. Markwandeln auf eine andere Art.

Man kocht ein halbes Pfund Mark in einer halben Maß Milch, bis die Milch ganz eingekocht ist; sodann streicht man es durch ein Sieb, damit das Beinwerk davon kommt, weicht um zwei Kreuzer abgeschälte Semmel in die Milch ein, und drückt sie aus, trocknet dieses in einer Pfanne auf der Gluth ab, wie einen Brandteig, rührt es mit dem Mark ab, bis es ganz fein und kalt wird, schlägt acht Eierdotter darein, und von sechs Eiern den Schnee, vier Loth klein gestoßene Mandeln, auch sechs Loth gestoßenen Zucker darunter, und zwei Loth klein geschnittenen Citronat, rührt alles gut untereinander, und füttert

Digitized by Google

die Wandeln oder Modelle mit Butterteig aus, füllet sie mit dem Gerührten an, bäckt es kühl heraus, und gibt es arm zur Tafel.

385. Eine Reismeridon.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, brühet diesen mit kochendem Wasser ab, seihet das Wasser rein ab, gibt auf den Reis gute Fleischsuppe, und kocht diesen bis er schön aufgegangen ist. Hernach seihet man die Suppe wieder rein ab, und läßt sie gut ablaufen. Dann treibt man ein Viertelpfund Butter ab, schlägt sechs Eierdotter und zwei ganze Eier darein, gibt den Reis dazu, auch ein paar weich gekochte und in viereckige Bröckel geschnittene Kalbsprießen, auch zwanzig Krebsschweifeln, ein paar Kalbseuter, alles klein geschnitten darunter, Salz und Muskatblüthe, bestreicht ein Melonenmodell, oder in Ermangelung dessen, ein anderes passendes, kupfernes oder blechernes Modell mit Butter, füllt dieses mit dem mit Ragout vermischten Reis darein, und gibt ihn in ein kochendes Wasser. Während man Acht gibt, daß das Wasser nicht hinein siedet, läßt man dieses eine gute Stunde sieden. Hat der Reis von oben kein Wasser oder nichts Flüssiges mehr, so stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, gibt ein wenig gute Jus darüber, oder eine Buttersauce nach Nr. 80, und gibt es sogleich zur Tafel.

Verschiedene Puddings und Einbund zu machen.

386. Einen englischen Pudding mit Chaudeau.

Man schält von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, und schneidet sie klein gewürfelt auf, quirlt vier Eierdotter mit einem halben Mäßel süßen Rahm ab, und gibt es auf die aufgeschnittenen Semmeln. Hierauf treibt man zwölf Loth Butter ab, rührt acht Eierdotter eins nach dem andern darein; von sechs

Digitized by Google

Eiern wird das Weiße zu einem Schnee abgeschlagen, und auch darunter gerührt; von einem Viertelpfund Zibeben werden die Körner ausgelöst, ein Viertelpfund Weinbeeren werden sauber gewaschen und geklaubt, dann diese beide Gattungen darunter gerührt; ein Viertelpfund Zucker wird auf Limonien abgerieben, fein gestoßen, und mit den angeweichten Semmelbröckeln darunter gerührt; dann nimmt man noch um einen Kreuzer feine Semmelbröseln darunter, und stäubt ein wenig Mehl hinein, schmiert die Ecke von einer Serviette dick mit Butter, und gibt das Abgetriebene darauf, bindet es mit einem Bindfaden gut zusammen, aber nicht zu nahe an dem Gerührten; denn es muß zum Laufen Raum haben; indessen muß aber schon das Wasser in einem Hafen sieden; man salzet es ein wenig, und gibt den Einbund hinein, läßt ihn sodann bei einander eine und eine halbe Stunde zugedeckt sieden, wendet ihn ein paarmal mit der Serviette um, macht, ehe man ihn anrichtet, einen Chaudeau oder eine Weinsauce, nimmt sechs Eierdotter in einen Hafen, ein Quart Wein dazu, ein Stück Zucker auf Limonien abgerieben, etliche Tropfen Limoniensaft, und läßt dieses auf einer Gluth unter beständigem Quirlen zusammen gehen. Wenn es schäumt und dickich wird, stellt man es vom Feuer, gibt den Pudding oder den Einbund aus der Serviette auf die Schüssel, den Chaudeau darüber, und schickt ihn sogleich zur Tafel.

387. Einen wälschen Pudding, abgeschmalzen.

Man reibt für zwei Kreuzer Mundsemmeln, schlägt sechs Eier darein, nimmt ein Viertelpfund Mandeln, welche geschält und länglich geschnitten werden, ein Viertelpfund ausgelöste und geschnittene Zibeben, und ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark dazu; alles dieses wird sammt vier Loth Zucker unter die Semmelbröseln und unter die Eier gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, und wie der vorige Pudding in Wasser gesotten. Bei dem Anrichten nimmt man ihn aus der Serviette, gibt ihn auf die Schüssel, macht mit einem Messer kreuzweise etliche Schnitte von oben hinein, streuet Zucker

Digitized by Google

und Zimmet darauf, gibt heiße Butter darüber, und gibt ihn zur Tafel.

388. Einen Sagopudding mit Chaudeau.

Man kocht ein halbes Pfund Sago in eine Maß guten Schmetten ein; der Sago muß aber zuvor rein gewaschen werden. Hernach läßt man ihn hübsch langsam in diesem Schmetten aufgehen. Ist er aufgegangen, so gibt man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn auskühlen, treibt einstweilen ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, mit zwei ganzen Eiern und sechs Dottern, reibt ein Viertelpfund Zucker auf ein paar Citronen ab, stößt und rührt ihn, gibt auch ein wenig Zimmet und Vanille darunter, bestreicht dann eine Serviette gut mit Butter, und thut das Gerührte darein, setzt ihn in siedendes Wasser, läßt ihn eine Stunde darin sieden, und gibt hernach ein Chaudeau nach Nr. 386 darüber, und so zur Tafel.

389. Einen Reispudding.

Man läßt ein Viertelpfund Reis in der Milch so lange kochen, bis er aufschwillt, seihet die übrige Milch davon, treibt ein Viertelpfund Butter recht pflaumig ab, schlägt sechs ganze Eier, eins nach dem andern darein, und verrührt jedes gut, gibt ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark, vier Loth Zucker, und um drei Kreuzer Zimmet darein, verrührt dieses gut zusammen, gibt nur so viel geriebene Semmel dazu, damit es zusammenhält, bindet es in eine geschmierte Serviette, und legt es in siedende Milch. Wenn der Pudding nach einer Zeit, wie oben unter Nr. 386 angegeben worden, ausgesotten ist, wird er auf die Schüssel gegeben, und folgender Chaudeau darüber gegossen: Man nimmt nämlich ein Quart süßen Rahm und sechs Eierdotter, und quirlt es mit einem Stück Zucker so lange, bis es bei einer Gluth dickich wird.

Digitized by Google

390. Einen Lungen- oder Gekröspudding.

Man schält von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, treibt zwölf Loth Butter recht pflaumig ab, rührt acht Eier, eins nach dem andern darein, drückt die Semmel gut von der Milch aus, rührt sie nach und nach darunter, schneidet eine Kalbslunge ohne Herz ganz klein, oder ein ausgebriestes Gekrös mit Zwiebeln und Petersilienkraut, rührt es auch darunter, salzet es, und verfährt mit dem Einbinden und Sieden im Wasser, wie bei den vorigen. Bei dem Anrichten gibt man eine gute Limonienſauce nach Nr. 78, oder eine Sauce blanche nach Nr. 69 darüber, und gibt ihn zur Tafel.

391. Einen Fischpudding.

Man reibt von drei Kreuzer Mundsemmeln die Rinde ab, und schneidet die Semmeln zu feinen Schnitten auf, wie zu einem Schmarren, nimmt vier ganze Eier und vier Dotter, dann ein Quart süßen Rahm, quirlt es gut ab, und gibt es auf die Semmeln. Man nimmt ferner ein Pfund guten Fisch, (Karpfen oder Hecht), dünstet ihn in Butter, Petersilie und Essig, zupft ihn dann zu kleinen Bröckeln auf, nimmt die Gräthen davon, und mischt den Fisch unter die Semmeln, gibt noch ein Viertelpfund ganz klein geschnittenes Mark dazu, stäubt nur wenig Mehl darein, salzet und bindet es, wie die vorigen, in eine geschmierte Serviette, und gibt es in siedendes Wasser, welches vorher gesalzen worden. Nach einer Stunde wird der Pudding hinlänglich gesotten seyn; man legt ihn alsdann auf eine Schüssel, macht übers Kreuz rings herum Einschnitte, aber nicht ganz durch, streuet aufgeriebenen Parmasankäse darauf, schmalzet heiße Butter darüber, und gibt ihn sogleich zur Tafel.

392. Einen Pries-Pudding.

Man kocht einige Kalbspriese in der Fleischsuppe ab, hernach rindet man vier Kreuzer-Semmeln ab, schneidet diese gewürfelt auf, gibt sie in eine Schüssel, nimmt sechs Eierdot-

Digitized by Google

ter, quirlt sie mit einem halben Seidel oder einem Viertelmaß süßen Rahm ab, und gibt sie an die geschnittenen Semmeln. Alsdann treibt man ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, rührt drei Eier darein, und dann die eingeweichten Semmeln darunter. Die Prieſe werden klein würflich aufgeſchnitten, und ebenfalls darunter gerührt. Man gibt fein geſchnittene Citronenſchalen und das gehörige Salz dazu. Dann wird die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Serviette gegeben, und in geſalzenem Waſſer gekocht. Hernach wird eine Fricaſſee nach Nr. 68 beim Anrichten darüber gegeben.

393. Einen Erdäpfelpudding mit Schinken.

Man ſiedet gute mehligte Erdäpfel, ſchält und reibt ein Pfund davon auf dem Reibeiſen auf, treibt zwölf Loth Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, ſchlägt vier Eierdotter und ſechs ganze Eier nach und nach darein, gibt die geriebenen Erdäpfel, wie auch ein Pfund klein geſchnittenen guten Schinken, um einen Kreuzer geriebene Semmel, und ein wenig Mehl dazu, ſalzet es, und legt es in eine geſchmierte Serviette. Uebrigens wird mit dem Sieden nach Nr. 391 verfahren, der Pudding auch mit Käſe beſtreut, mit Butter abgeſchlagen, und dann zur Tafel gegeben.

394. Einen Schinkenpudding mit Citronat.

Man reibt von ſechs mürben Kreuzer-Semmeln die Rinde ab, und ſchneidet das Uebrige zu runden Schnitten auf, gibt ſechs Eierdotter und ein ganzes Ei in einen Hafen, quirlt es gut mit einem halben Mäßel ſüßen Rahm ab, und gibt es auf die Semmelſchnitten, ſchneidet ein halbes Pfund Schinken fein auf, wie auch ein Viertelpfund Mark und ſechs Loth Citronat, jedes beſonders, nimmt dann eine Caſſerolle nach Proportion der Maſſe, ſchmiert dieſe mit Butter aus, füttert ſie mit einem ganzen Kalbsnetz aus, und fängt an, lagweiſe Alles hinein zu richten: erſt folgt eine Lage von den Semmelſchnitten, ſodann etwas Mark, Schinken und Citronat, darauf ein

Digitized by Google

wenig Zucker; dann wieder Semmelschnitten, und wieder Mark, Schinken und Citronat, wie vorhin, bis alles eingeschichtet ist. Zuletzt gibt man die noch übriggebliebene Sauce von Rahm und Eiern, worin die Semmelschnitte gelegen sind, darein, und dann etwas Zucker darauf, deckt es mit dem andern Theile des Netzes zu, und bäckt es in einer nicht zu heißen Röhre eine Stunde lang. Bei dem Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel heraus, und gibt ihn zur Tafel.

395. Eine wälsche Polenta mit Käse.

Man nimmt das dazu bestimmte Polenta- oder Gugurutzmehl, und setzt in einer Pfanne zwei Maß Wasser mit Salz auf das Feuer. Wenn es siedet, kocht man von diesem Mehl, welches einem Gries ähnlich, aber gelblich ist, so viel ein, daß es ein recht dicker, fester Teig wird, arbeitet diesen mit einem Löffel so fein, als möglich, legt ihn sodann auf ein Bret heraus, und formirt ihn zu einem runden Ballen, schlägt ihn in eine Serviette, und läßt ihn eine Stunde lang stehen; sodann nimmt man einen starken Zwirnsfaden, schneidet damit einen Messerrücken dicke Scheiben oder Schnitten herab, schmiert eine Casserolle oder ein Becken dick mit Butter aus, besäet sie mit geriebenem Parmasankäse, gibt immer eine Scheibe von der Polenta, und wieder eine Lage von geriebenem Käse mit aufgezupfter Butter hinein, und so fährt man fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Schicht mit Käse bedeckt ist; dann bäckt man es bei einer starken Hitze eine Stunde lang. Bei dem Anrichten seihet man die Butter ab, macht das Gebackene mit einem Messer herum los, stürzt es heraus, und gibt es zur Tafel. Eigentlich sollte es lichtbraun aussehen, und eine räsche Kruste bekommen.

396. Einen in Dunst aufgegangenen Pudding mit Chaudeau.

Der Pudding wird, wie Nr. 386, angemacht, nur daß unter diese gerührte Masse kein Mehl kommen darf; auch sie-

Digitized by Google

det man sie in keiner Serviette, sondern man streicht ein rundes kupfernes oder blechernes Modell mit Butter aus, gibt das Gerührte hinein, stellt es in siedendes Wasser, und läßt es zugedeckt sieden, bis es ganz zusammengeganzen ist. Dann stürzt man ihn auf die Schüssel, gibt einen Chaudeau von Wein oder Schmetten nebst Zucker darüber, und so zur Tafel.

397. Einen Reis mit Ragout.

Man nimmt ein halbes Pfund schönen reinen Reis, wäscht ihn öfters aus, gibt ihn in eine Kaine oder in eine Casserolle, gibt so viel gute fette Fleischsuppe darauf, läßt den Reis gut aufgehen, und die darin befindliche Suppe rein einkochen. Hernach gibt man diesen Reis auf eine Schüssel, läßt ihn auskühlen, schmiert dann eine passende Casserolle oder ein anderes Modell aus, gibt den Reis fest hinein, läßt von der Mitte eine tiefe Höhlung in dem Reis, und gibt in diese ein feines Ragout von Kalbsfleisch oder von Hühnlein mit Butter und Petersilie, deckt es wieder mit Reis zu, und läßt es im warmen Ofen stehen. Sodann gibt man es zur Tafel.

398. Eine Erdäpfelpolenta.

Zuerst macht man einen Erdäpfelpudding mit Schinken nach Nr. 393. Wenn er ausgesotten und abgekühlt ist, so schneidet man eben auf die vorige Art Schnitte oder Scheiben, richtet die Polenta ein, und bäckt sie wie die wälsche Polenta, nach Nr. 395.

399. Einen wälschen Reis.

Man wäscht ein Pfund schönen weißen Karoliner-Reis, und kocht ihn im siedenden Wasser so lange, bis die Körner ganz groß, und leicht zu zerdrücken sind, sodann seihet man das schleimige Wasser davon ab, schwemmt ihn noch etliche Mal mit kaltem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr weiß wird, und seihet ihn sodann gut ab. Vor dem Anrichten wird der Reis in einen Tiegel mit einem Viertelpfund Butter gelegt,

Digitized by Google

dann gesalzen und gepfeffert. Wenn er durchgehends heiß ist, gibt man ein halbes Pfund aufgeriebenen Parmasankäs darauf, und läßt ihn ein wenig aufkochen. Wenn nun der Käse Fäden zieht, richtet man den Reis an, gibt noch heiße Butter darüber, und dann diese Speise zur Tafel.

400. Wälsche Maccaroni.

Diese sind von Nudelteig in der Form einer kleinen hohlen Röhre. Die Neapolitanischen sind zum folgenden Gebrauch am besten: Man kocht sie in siedendem Wasser, bis sie weich sind, kühlt sie in kaltem Wasser ab, seihet sie gut aus, gibt sie sodann in eine Raine, und auf ein Pfund Maccaroni ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Käse, und um 2 Kreuzer Zimmet. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Reis.

401. Maccaroni mit Käse und Fleisch.

Man kocht von den Maccaroni, wie vorhin gemeldet, nur ein halbes Pfund. Hat man ein Stück übriggebliebenes Boeuf à la mode-Fleisch, nebst einer Sauce davon; so bestreicht man eine Schüssel mit Butter, schneidet das Fleisch zu kleinen langen Schnitten, gibt dann immer eine Lage Maccaroni, und eine Lage Fleisch mit aufgeriebenem Käse und Butter dazwischen. Zuletzt, wenn alles eingelegt ist, gibt man eine kurze Sauce von dem Boeuf à la mode darüber, bestreut es noch einmal mit Käse, läßt es eine Viertelstunde lang in der Röhre aufkochen, und gibt es zur Tafel.

402. Eine andere Erdäpfelpolenta.

Man nimmt schöne mehligte Erdäpfel, schält und putzt sie. Hernach reibt man sie auf dem Reibeisen, und drückt das Wasser rein davon aus. Sind es ungefähr ein Pfund Erdäpfel, so reibt man ein halbes Pfund Parmasankäse auf, und mischt ihn unter die Erdäpfel, salzet sie ein wenig, und schmiert eine dazu passende Casserolle dick mit Butter aus, gibt dann ein

Digitized by Google

halbes Pfund Butter, nachdem sie zerlassen, unter die Erdäpfel, nebst dem Käse, und füllt sie in die bestrichene Casserolle ein. Man bäckt sie nach Nr. 396, und gibt sie zur Tafel, nachdem die daran befindliche Butter abgeseihet ist.

Verschiedene Pfanzeln und andere Nebenspeisen.

403. Nierenpfanzeln zu machen.

Man nimmt zwei kleine oder eine große überbratene Kalbsniere sammt dem Fett, schneidet sie recht klein gewürflicht auf, schneidet auch um drei Kreuzer Mundsemmeln, von welchen die Rinden abgerieben sind, ebenfalls klein gewürfelt auf, schlägt in einen Hafen sechs Eierdotter und zwei ganze Eier, quirlt sie mit einem halben Mäßel süßen Rahm gut ab, und gibt es an die Semmelbröckeln; dann läßt man ein Viertelpfund Mandeln quellen, und schneidet sie länglich, wäscht ein Viertelpfund Weinbeeren ab, und ein Viertelpfund Zibeben nebst vier Loth Zucker, und von der Limonie die klein geschnittenen Schalen, gibt alles unter die Semmeln, bestreicht eine Casserolle dick mit Butter, und füttert sie mit einem Kalbsnetz aus, gibt die Masse sammt der Sauce hinein, und bäckt es eine gute Stunde in einer nicht gar zu heißen Röhre. Wenn es gebacken ist, stürzt man es heraus, und gibt es zur Tafel.

404. Ein Leberpfanzel.

Man treibt ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, hackt ein halbes Pfund kälberne Leber fein, streift davon das Häutige aus, und treibt es unter die Butter; dann werden zwei Kreuzer-Semmeln in die Milch geweicht, ausgedrückt, und auch darunter gerührt; ferner werden acht Eierdotter, und von sechs Eiern der Schnee, ein Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit etwas Zu-

Digitized by Google

cker, klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, und etwas wenig gestoßenen Gewürznägeln gut darunter gerührt. Hierauf schmiert man eine Casserolle oder ein Becken gut aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt das Angemachte hinein, und bäckt es in der Röhre, oder macht unten und oben Gluth. Wenn es gebacken und herausgestürzt ist, gibt man es trocken, mit Zucker bestreut, zur Tafel, oder man macht Schnitte davon, und läßt diese in Wein und Zucker aufkochen, oder man macht nach Belieben eine Sauce darüber.

405. Ein Bratenpfanzel in einer Sauce.

Hierzu wählt man übriggebliebenen Kalbsbraten, oder etwas von Geflügel, hackt oder schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen und Peterſilienkraut zusammen, treibt sodann ein Viertelpfund Butter recht pflaumig ab, rührt acht Eierdotter, um zwei Kreuzer geriebene Semmeln, und von acht Eiern den Schnee darunter, mischt sodann den gehackten Braten, ein wenig Salz und Muskatennuß, auch etliche Löffel voll süßen Rahm dazu, und wenn alles gut verrührt ist, bäckt man es, wie das andere, nach Nr. 404, schneidet es in Streife, gibt es auf die Schüssel, macht eine ganz dünne Butterſauce darüber, nach Nr. 79, und gibt es zur Tafel.

406. Ein Lungenpfanzel.

Man kocht eine Kalbslunge weich, streift alles Häutige und Aderige davon weg, und schneidet die Lunge recht fein mit einem Viertelpfund großen ausgelöseten Rosinen und einer Citronenschale zusammen. Indessen weicht man um drei Kreuzer abgeschälte Semmeln in Milch, treibt ein Viertelpfund Butter ganz pflaumig ab, gibt sechs Eierdotter darein, hernach die geschnittene Lunge, und die aus der Milch gedrückte Semmel darunter. Dann wird Eiweiß von 4 Eiern zu Schnee geschlagen, auch ein halbes Viertelpfund gestoßener Zucker, und um drei Kreuzer gestoßene Gewürznägel darunter gerührt. Wenn alles dieses zusammengerührt ist, bäckt man es in einer ausgeschmier-

Digitized by Google

ten Caſſerolle oder einer Reifſchüſſel, und gibt es mit Zucker beſtreut, zur Tafel.

407. Ein Krebspfanzel.

Man macht eine Krebsbutter nach Nr. 21, treibt davon ein Viertelpfund ab, macht auch ein Krebsſchöttel nach Nr. 19 von Eiern, rührt dieſes nebſt der Butter gut ab, ſchlägt ſechs ganze Eier und zwei Dotter darein, rührt auch um zwei Kreuzer Semmelbröſeln, etliche klein geſchnittene Krebsſchweifel, eine Handvoll geſtoßene Mandeln, einige Löffel voll ſüßen Rahm, und Zucker nach Belieben darunter, bäckt es, wie die vorigen, ſtürzt es heraus auf die Schüſſel, beſteckt es mit länglich geſchnittenen Mandeln, gießt eine ſüße Rahmſauce mit Krebsbutter darüber, und gibt es zur Tafel.

408. Ein ſüßes Nudelpfanzel.

Man macht ordinäre, geſchnittene Nudeln, oder nimmt feine Maccaroni, kocht davon ein Viertelpfund in guter Milch ein, ohne jedoch die Milch ganz verkochen zu laſſen, ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, und läßt ſie abkühlen. Man treibt ſodann ein Viertelpfund Krebsbutter ab, ſchlägt ſechs Eier, eins nach dem andern darein, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben darein, wie auch etliche klein geſchnittene Krebsſchweifel, beſtreicht hierauf eine Caſſerolle mit Krebsbutter, beſtreut ſie mit Bröſeln, gibt dann immer eine Lage von den gekochten Nudeln, und eine Lage von dem Abgerührten darein. Damit fährt man fort, bis Alles eingelegt iſt, bäckt es ſodann in der Röhre, wie die vorigen, und gibt es trocken zur Tafel.

409. Ein Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce.

Man macht geſchnittene Nudeln von zwei Eiern, kocht ſie, und ſchwemmt ſie mit kaltem Waſſer ab, macht eine gute Kalbsfarce von einem Pfund Fleiſch, treibt dieſe Farce mit ſechs Eiern ab, legt die Nudeln hinein, und rührt vier oder ſechs Loth zerlaſſene Butter darunter, fügt Salz und Muskatennuß

Digitized by Google

dazu, bestreicht ein Modell oder eine Casserolle dick mit Butter, gibt das Gerührte darein, stellt es in siedendes Wasser, deckt es zu, und läßt es in Dunst aufgehen. Man muß aber sorgen, daß das Wasser nicht einsieden kann. Wenn die Speise eingesotten ist, stürzt man sie aus der Schüssel, und gießt eine kräftige, aber kurze Jus-Suppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

410. Bratenschöttel mit Sauce.

Man schneidet ein überbratenes Kalbs- oder Geflügelfleisch mit etlichen Limonienschalen recht fein, schlägt acht Eier in einen Hafen, und gießt ein Mäßel süßen Rahm dazu, legt das Gebratene hinein, rührt oder quirlt alles gut unter einander, legt ein Stück Butter in eine Pfanne, läßt sie zerfließen, gibt das Abgerührte hinein, und rührt es auf dem Feuer ab, bis es zusammengeht. Wenn es anfängt fest zu werden, schüttet man es in einen tiefen Seiher oder Durchschlag heraus, drückt es mit einem Löffel ganz fest hinein, damit das Wasser gut abläuft, stürzt es sodann auf eine Schüssel heraus, besteckt es recht dick mit länglich geschnittenen Mandeln, macht eine süße Rahmsauce nach Nr. 83 darüber, stellt es noch ein wenig in die Röhre, und gibt es sodann zur Tafel.

411. Ein Rindfleischpfanzel, süß.

Es wird ein Pfund gekochtes, kaltes, mageres Rindfleisch genommen. Dieses wird mit der Schale einer Citrone recht fein geschnitten; dann wird von drei Kreuzersemmeln die Rinde abgeschält, und in Wein eingetaucht. Wenn sie weich sind, wird die Semmel mit dem Weine zu einem Mus oder Gasch gekocht. Ist es abgekühlt, so treibt man ein Viertelpfund Butter ab, gibt dieses abgekochte Mus darunter, schlägt vier ganze Eier und vier Dotter darein, und das fein gehackte Rindfleisch darunter. Auch werden zwei Loth ungeschälte Mandeln recht fein gestoßen und darunter gerührt; auch vier Loth Zucker, ein wenig Zimmet, und sehr wenig Salz dazu genommen.

Digitized by Google

Wenn alles gut verrührt ist, bäckt man es auf dieselbe Art, wie die übrigen Pfanzeln, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

412. Rolleten von Erdäpfeln mit Käse.

Es wird ein halbes Pfund Butter mit sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern abgerührt. Dann werden schöne, gekochte und abgekühlte Erdäpfel aufgerieben, und von diesen aufgeriebenen Erdäpfeln ein Pfund darunter gerührt; dann ein Viertelpfund Mehl, das gehörige Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu. Hernach wird ein Teller mit Mehl bestreut; darauf werden von dem Abgerührten längliche, ungefähr einen Daumen lange, aber etwas dicker, Rollen gemacht. Dann wird Wasser mit Salz in einer Pfanne aufgesetzt. Wenn dasselbe kocht, gibt man diese Rollen darein, läßt sie einige Minuten kochen, gibt sie dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut geriebenen Parmasankäse darüber, gießt heiße Butter darauf, und gibt es zur Tafel.

413. Nöckerln von übriggebliebenem Braten in einer Buttersauce.

Man nimmt übriggebliebenen Braten, hackt ihn fein, löset von zwei Kreuzersemmeln die Rinde ab, taucht die Semmeln in die Milch ein, und drückt sie aus, treibt ein Viertelpfund Butter ab, gibt die Semmeln dazu, schlägt fünf Eier darein, legt den Braten darunter, salzet ihn ein wenig, und setzt in einem flachen Tiegel ein Stück Butter auf. Wenn sie heiß ist, schlägt man mit einem Eßlöffel von dem Abgerührten große Nöckerln hinein, läßt sie rings herum eine schöne Rinde anbraten, und wenn sie ganz bräunlich sind, macht man eine Buttersauce, legt sie darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

414. Eine gesottene, oder im Dunst aufgegangene Reisspeise.

Man läßt ein Viertelpfund Reis in einer guten Fleischsuppe recht dick einkochen, treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, vermischt sie mit Reis, schlägt acht Eier und zwei Dotter, eins nach dem andern darauf, schneidet zwei Pries und zwei Euter zu einem Ragout, rührt dieß auch darunter, bestreicht ein Modell, oder eine Büchse mit einem Deckel, welche man in siedendes Wasser hängt, gut mit Butter, legt hin und wieder einige Blätter von Petersilienkraut hinein, gibt das Abgerührte darauf, stellt oder hängt das angefüllte Modell in einen Tiegel mit siedendem Wasser, und läßt es im Dunst aufgehen. Wenn es hinlänglich gekocht hat (wozu es wenigstens einer Stunde bedarf); so gibt man auf die Schüssel, in der man es anrichten will, eine kurze Buttersauce, stürzt die Reisspeise darauf, und gibt sie zur Tafel.

415. Eine im Dunst aufgegangene Krebsspeise.

Man löset von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, und weicht sie in süßer Milch ein. Indessen macht man ein halbes Pfund Krebsbutter, nimmt davon zwölf Loth, treibt sie ab, drückt die Semmeln aus, trocknet sie ab, rührt sie mit der Krebsbutter zusammen, und schlägt acht Eierdotter darein. Das Weiße von sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen, und darunter gerührt. Dann werden noch einige geschnittene Krebsschweifel, und, wenn man es hat, ein Ragout von Kalbspries oder Euter nebst vier Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Salz hinzu gethan; dann schmiert man ein Modell oder eine Büchse dick mit Krebsbutter aus, legt hin und wieder ein Blatt von grüner Petersilie, und gibt das Gerührte hinein, setzt das Modell in siedendes Wasser, wie voriges, deckt es zu, und läßt es eine Stunde darin aufgehen. Wenn es ausgekocht ist, macht man eine süße Rahmsauce mit Krebsbutter, thut ein wenig Zucker und Zimmet dazu, gibt sie auf eine Schüssel, und stürzt die Speise darauf.

Digitized by Google

416. Eine im Dunste aufgegangene Griesspeise, welche sehr schön ist.

Es wird eine Maß guter kochender Schmetten, und ein Seidel oder ein Viertelmaß schöner Weitzengries eingekocht. Wenn dieser gut verkocht ist, so läßt man ihn abkühlen. Dann treibt man ein Viertelpfund frische Butter mit 12 Eierdottern ab, gibt den Gries darunter, und rührt sie noch eine Weile um. Zuletzt rührt man zwei Loth gestoßenen Zucker nebst weniger gestoßener Vanille und Salz darein; hernach schmiert man eine passende Casserolle oder ein Modell gut mit Butter aus, nimmt fein geschnittene Citronat nach der Breite, und formirt auf dem Boden der Casserolle einen Stern davon. Dann gibt man einen Theil vom Gerührten hinein, macht in dessen Mitte eine Höhlung, und gibt eingekochte Johannisbeeren hinein, und den andern Theil von dem Gerührten darauf, gibt dieß in siedendes Wasser, läßt es aufgehen, stürzt es auf die Schüssel, und gibt es mit einer Sauce von Wein- und Johannisbeeren zur Tafel.

417. Eine im Dunst aufgegangene Farce mit geräucherter Zunge in Form eines Sterns.

Man macht eine gute Kalbs- oder Hühnerfarce nach Nr. 5 oder 7, und treibt diese noch mit etlichen Eiern gut ab. Man kann sie auch grün mit Spinattopfer nach Nr. 22 färben. Hernach nimmt man, wenn man es haben kann, ein sternförmiges Modell, schmiert es mit Butter aus, belegt jede Spitze des Sterns mit fein geschnittener geräucherter Zunge, legt dann die Farce darauf, gibt sie in siedendes Wasser, und läßt sie aufgeben. Endlich stürzt man sie auf eine Buttersauce nach Nro. 80 heraus, und gibt es zur Tafel.

418. Eine gesottene Speise mit drei Farben.

Man macht erstens eine gerührte Reisspeise nach Nr. 414, nimmt hierzu eine tiefe Büchse oder eine Casserolle, schmiert sie mit Butter aus, und gibt das Gerührte hinein; nur bleibt

Digitized by Google

das Ragout weg, und es kommt statt dessen Zucker und Zimmet hinzu. Zweitens macht man eine Krebsspeise nach Nr. 415, legt eine Oblate auf die Reisspeise, bedeckt sie ganz damit, und gibt sodann die Krebsspeise darauf. Drittens macht man ein Beschamell nach Nr. 13, verrührt es mit fünf oder sechs Eiern, gibt Zucker und einige gestoßene Mandeln dazu, färbt es mit Spinattopfer nach Nr. 22 hübsch grün, legt wieder Oblaten auf die Krebsspeise, und gibt sodann das grüne Beschamell darauf. Die Büchse oder das Modell darf von diesen drei Sorten nur so hoch angefüllt werden, daß oben noch drei bis vier Querfinger breit leerer Raum bleibt. Man läßt es sodann in siedendem Wasser in Dunst aufgehen, ungefähr eine und eine halbe Stunde sieden, und wenn es ganz fertig ist, stürzt man es heraus, und gibt es sogleich zur Tafel.

419. Eine gesottene Beschamellspeise.

Man macht ein Beschamell nach Nr. 13, verrührt es mit einem Viertelpfund Butter, mit acht Eierdottern und mit dem Schnee von sechs Eiern recht gut, gibt eine Handvoll gestoßene Mandeln, und Zucker nach Belieben, darunter; oder, wenn man den Zucker weglassen will, kann man auch Ragout darunter nehmen, gibt das Abgerührte in eine Büchse, oder in ein Modell, läßt es im Dunst aufgehen, und richtet es sodann trocken oder in süßer Rahmsauce an.

420. Eine gebackene Reisspeise mit Ragout.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in einer guten, fetten Jus-Suppe ganz weich, doch so, daß er noch ganz ist, und kurz eingekocht, schüttet ihn hierauf in eine Schüssel heraus, schlägt ein paar Eier darein, verrührt und salzet es, schmiert sodann eine Casserolle dick mit Butter, und spalirt sie mit einem Theile von der Reismasse so aus, daß in der Mitte eine Höhlung bleibt, in die ein Eingemachtes von Lamm- oder Kalbfleisch in kleinen Stückchen mit kurzer Petersilliensauce gelegt wird. Man deckt es sodann wieder mit Reis zu, bäckt es in

Digitized by Google

der Röhre, stürzt es auf die Schüssel heraus, gießt eine kurze Petersilienfauce hinzu, und gibt es zur Tafel.

421. Eine gesottene, oder im Dunste gekochte Beschamellspeise.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter in eine Raine, läßt sie zerfließen, und gibt vier Loth Mehl darein, läßt es in der Butter nur anlaufen, und gibt hernach ein Seidel oder eine Viertelmaß siedenden Schmetten darein. Dann rührt man beständig, bis dieses zu einem ganz trockenen Teig wird, welcher sich in der Raine abschält. Hernach gibt man ihn auf einen Teller, und läßt ihn abkühlen. Indessen rührt man wieder ein Viertelpfund Butter ganz pflaumig ab, und schlägt zehn Eierdotter, einen nach dem andern, darein. Von sechs Eierweis wird ein Schnee geschlagen, und nebst sechs Loth fein gestoßenen Zucker auch darunter gerührt. Den Geruch kann man von gestoßener Vanille geben, oder den Zucker auf Citronen abreiben. Auch kommen klein gestoßene Mandeln darunter. Hernach wird ein dazu passendes Modell, oder eine Form mit Butter ausgeschmiert, das Gerührte hinein gegeben, und in siedendes Wasser gestellt. Aber man muß nur Acht geben, daß kein Wasser hineinkomme. Dieses darf ungefähr eine gute halbe Stunde kochen, und es geht schön auf. Jetzt wird es aus der Form auf die Schüssel gestürzt, es kommt ein Milch-Chaudeau darüber, und dann wird es zur Tafel gegeben.

422. Eine im Dunste aufgegangene Markspeise.

Man schält von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab. Die Semmeln werden würflich aufgeschnitten, und sechs Eierdotter mit einem Seidel oder einer Viertelmaß guten Schmetten abgerührt, und an die Semmeln gegeben. Hernach wird ein Viertelpfund Rindsmark klein aufgeschnitten, und zwei Loth Citronat: dieß alles wird unter die Semmeln gemischt, in ein mit Butter ausgeschmiertes Modell gelegt, und dann in siedendes Wasser gegeben. Ist es zusammen gegangen, so stürzt

man es auf die Schüssel, gibt ein wenig Chaudeau darüber, und schickt es zur Tafel.

423. Eine gebackene Salmispeise mit einer Sauce.

Dazu wird ein wenig Lungen- oder Lendenbraten von Wild, auch eine Kalbsmilz genommen, von der Haut ausgestreift, ferner noch dazu ein Stück Leber, besonders von Geflügel, ein Viertelpfund Mark oder Speck, ein wenig Zwiebeln und Schalotten, auch Limonienschalen und Basilikum gegeben, dieses alles recht fein zusammen geschnitten, und um einen Kreuzer in Wein getauchte Semmel darunter genommen; dann legt man diese Farce in eine Schüssel, und rührt sie mit drei Eiern, ein wenig Zucker, und sehr wenig Salz und Gewürznägeln ab. Wenn alles gut verrührt ist, schmiert man eine Casserolle dick mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt das Gerührte darein, und bäckt es in der Röhre eine Stunde hindurch. Ist es hinlänglich gebacken, stürzt man es auf eine Schüssel heraus, und gibt eine Sauce auf folgende Art darüber: Man macht eine kurze braune Sauce mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel voll Mehl, ein wenig Jus-Suppe und Limonienfaft, gießt ein wenig Tauben oder Hühnerblut darauf, läßt es damit nur kurz aufkochen, und gibt es sodann ganz über die gebackene Speise; darnach besteckt man es rings herum mit gebackenen Mandeln, wie in Nr. 310 beschrieben. Man kann auch nach Belieben eingemachte Tauben, in Blut gedünstet, oder Wildtauben, oder Enten, mitten unter die Farce hinein geben, und damit backen.

424. Gebackene Muschelküchel mit Salmi.

Man bereitet einen mürben Teig von einem Viertelpfund Butter, knetet ihn in einem halben Pfund Mehl ganz blätterig, satzet ihn, und macht ihn sodann mit drei Eierdottern, und übrigens mit saurem Rahm, an, schlägt ihn zusammen, und walzet ihn ein paar Mal, wie den Butterteig, treibt ihn dann einen Messerrücken dick aus, schneidet runde Flecken davon, und

Digitized by Google

bindet diese über einen Seihe- oder Schaumlöffel mit einem Bindfaden, daß sie einer Muschel ähnlich werden, bäckt sie aus dem Schmalze ganz lichtbraun, nimmt sie sodann von dem Löffel herab, und füllt sie mit guter Salmi nach Nr. 12 ein. Man kann auch, wenn man es hat, eine gebratene Schnepfe oder ein Rephuhn zergliedern, und in jede Muschel ein Glied davon legen. Man deckt sodann diese eingefüllte Muschel mit einer leeren zu, und gibt sie so zur Tafel.

425. Gebackene Champignons mit Ragout.

Man macht einen dünnen Teig, nimmt eine gute Handvoll Mehl in eine Schüssel, und ein Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, brennt ein wenig Schmalz, wie eine Haselnuß groß, darauf, nimmt vier Eßlöffel voll warmen Wein, und eben so viel süßen Rahm, rührt es an das Mehl, schlägt ein ganzes Ei, und von zwei oder drei Eiern das Weiße darein, damit der Teig noch dünner, als ein Tropfteig, wird; man nimmt sodann das dazu bestimmte Champignon- oder Schwammenmodell, taucht es in das heiße Schmalz ein, und stößt es sogleich in den Teig, jedoch so, daß der Teig nicht darüber hinausgeht, fährt hierauf damit in das heiße Schmalz, bäckt es hübsch lichtbraun heraus, nimmt es von dem Modell herab, und bäckt die übrigen eben so. Bei dem Anrichten macht man ein gutes Ragout von Pries und Euter nach Nr. 10, fricassirt es mit Eierdottern und Limonienſaft, füllt die Champignons alle von oben damit ein, und gibt sie zur Tafel.

426. Ein Consume von gebratenem Fleische.

Man nimmt einen abgebratenen Kapaun oder zwei Hühnlein, löset das Fleisch von den Beinen ab, (man kann es auch von Fasanen oder Rephühnern nehmen) stößt sodann das Fleisch im Mörser recht fein, gibt zehn Eierdotter darein, stößt sie mit dem Fleische fein ab, gibt zehn kleine Consume-Becher voll gute Fleischsuppe dazu, und seihet es dann durch ein Tuch, oder durch ein feines Haarsieb, nimmt zwölf Consume-Becherln,

Digitized by Google

schmiert sie mit Butter aus, füllt sie mit dem Durchgeseiheten ein, und stellt es in siedendes Wasser, bis es zusammengegangen ist; dann stürzt man das Consume auf die Schüssel, gießt ein wenig gute, recht kräftige Jus darauf, und gibt es zur Tafel.

427. Im Dunste aufgegangene Bratwandeln.

Man nimmt ein Pfund schönes, weiß gebratenes Hühner- oder Kalbsbrat, schneidet dieses recht fein mit dem Wiegemesser auf, mit wenig Citronenschalen; hernach schlägt man acht ganze Eier darein, gibt ein Viertelmaß süßen Schmetten dazu, quirlt es zusammen gut ab, gibt von zwei Kreuzersemmeln die Bröseln darunter, das gehörige Salz, und ein wenig Muskatblüthe; schmiert sodann zehn bis zwölf kleine Wandeln gut mit Butter aus, füllt jedes mit dem Abgerührten ein, stellt sie in siedendes Wasser, und läßt sie darin sieden, bis sie zusammengehen. Man beobachte aber, daß kein Wasser hineinsieden könne. Sind sie etwa nach ungefähr einer Viertelstunde fertig, so stürzt man sie aus den Wandeln auf die Schüssel, gibt eine Buttersauce nach Nr. 80 darüber, und schickt es zur Tafel.

428. Ein Amulett mit Nieren.

Man schneidet ein wenig überbratene Kalbsnieren ganz klein auf, gibt sie in einen Hafen, und schlägt zwölf Eier darein, gibt ein paar Löffel voll süßer Milch oder Wasser, Salz und Pfeffer, ein wenig Schnittlauch oder Petersilie dazu, quirlt alles zusammen gut ab, nimmt Schmalz in eine flache Amulettpfanne, macht es heiß, gibt das Abgequirlte darauf, läßt es ganz auseinanderlaufen, und hebt es überall mit einem Schäuferl öfter auf, damit es nicht anbrenne. Wenn es von einer Seite gebacken ist, stürzt man es auf einen Teller heraus, schmiert die Pfanne wieder aus, und gibt es darein, um es auf der andern Seite zu backen; dann schlägt man es auf den vier Ecken ein wenig zusammen, stürzt es auf die Schüssel und gibt es trocken oder nur mit sehr wenig Jus-Suppe zur Tafel.

Digitized by Google

429. Gefüllte Eierflecke mit Ragout.

Man schlägt vier oder fünf Eier auf, gibt ein paar Löffel voll Mehl und vier oder sechs Eßlöffel voll Milch darein, salzet es ein wenig, und quirlt es recht gut zusammen ab, schmiert eine Amulettpfanne mit Schmalz, macht sie recht heiß, und gießt von dem Abgerührten hinein, läßt es in der Pfanne herum laufen, und schüttet das Uebrige wieder heraus; das Zurückgebliebene läßt man schön langsam in der Pfanne abtrocknen, und macht Eierflecke daraus, so viel man will; man bereitet ferner ein gutes Ragout, verrührt es mit etlichen Eierdottern, belegt damit die Eierflecke, rollt sie sodann zusammen, setzt sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, läßt sie mit ein wenig Jus-Suppe aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

430. Gefüllte Eierflecke mit Krebsragout.

Man bereitet die Eierflecke auf die gemeldete Art, macht ein gutes Ragout von Pries, Euter und Krebsschweifeln; läßt es in Krebsbutter anlaufen, macht ein dickes Kindsmus mit etwas Zucker und etlichen Eierdottern, gibt das Ragout darunter, belegt mit diesem sodann die Eierflecke, so viel man hat, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Krebsbutter aus, gibt die gefüllten Eierflecke darauf, quirlt süßen Rahm, ein paar Eier und Krebsbutter ab, gießt es darüber, und läßt es in der Röhre noch ein wenig auflaufen.

431. Ein Amulett mit Hachis zur Nachspeise.

Man schlägt zwölf Eier in einen Hafen auf, gibt fünf bis sechs Eßlöffel voll Schmetten darauf, das gehörige Salz, ein wenig Pfeffer, quirlt alles zusammen gut ab, macht hernach von übriggebliebenen Braten oder Geflügel ein feines Hachis nach Nr. 9, gibt ein wenig (wenn man es hat) Citronensaft, nebst ein paar Löffel voll guter Jus-Suppe darauf, und läßt das Hachis ein wenig aufkochen. Sodann nimmt man eine flache Amulettpfanne, gibt ein Stück Schmalz darein, läßt dieses recht heiß werden, schüttet die abgequirlten Eier darein,

Digitized by Google

läßt sie in der ganzen Pfanne auseinander rinnen, und scharret es öfter auf dem Boden rings herum auf. Sind die Eier ganz zusammen aufgegangen, so gibt man auf die Hälfte des Amuletts das Hachis darauf, schlägt die andere Hälfte darüber, gibt es auf die Schüssel, und so zur Tafel.

432. Eierflecke mit Hachis.

Man macht Eierflecke nach Nr. 429. Wenn sie gebacken sind, so macht man ein feines Hachis nach Nr. 9, läßt es noch ein wenig in Butter anlaufen, und gibt ein wenig Fleischsuppe und Citronensaft dazu. Hat dieses zusammen ein wenig verkocht, so gibt man drei bis vier Eierdotter darein, rührt es gut damit ab, und füllet auf jeden Eierfleck einen Löffel voll von diesem Hachis, streicht es auseinander, rollet den Eierfleck zusammen, und legt ihn auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, gibt ein gutes dünnes Beschamell nach Nr. 290 darein, oder man quirlt in Ermangelung dessen, vier Eierdotter mit einem halben Seitel Schmetten ab, gibt es darauf, läßt es eine halbe Stunde in einem heißen Ofen oder in einer Röhre stehen, bis es aufgegangen ist, und gibt es zur Tafel.

433. Gefüllte Eierflecke mit Gehirn.

Man weicht um zwei Kreuzer Semmeln, wovon vorher die Rinde abgelöset worden, in Milch ein, drückt sie wieder gut aus, blanchirt zwei Kalbsgehirn, häutet sie, und treibt ein Viertelpfund Butter damit ab, rührt die Semmeln darunter, schlägt vier Eier und zwei Dotter darein, treibt sie gut ab, und gibt etwas Salz und Pfeffer hinzu, macht acht oder zehn Eierflecke nach Nro. 429, füllt sie mit diesem Abgerührten ein, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, gibt sie darauf, quirlt gute Milch mit etlichen Eierdottern ab, und gibt es darüber, dann läßt man es noch in der Röhre auflaufen, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

434. Eierflecke mit Spinat.

Man kocht Spinat in Salzwasser, schwemmt ihn wieder mit kaltem Wasser ab, legt ein Stück Butter in einen Tiegel, und wenn der Spinat gut ausgedrückt und klein geschnitten ist, legt man ihn auch darein, stäubt ein wenig Mehl daran, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig gute Fleischsuppe hinzu, und läßt es aufkochen. Man bereitet nach vorstehender Anweisung die Eierflecke, belegt sie mit der eben gemachten Spinatfülle, rollt sie zusammen, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt dann einigen, mit etlichen Eierdottern abgequirlten, süßen Rahm darüber, und läßt es noch in der Röhre auflaufen, oder gibt statt der Milch gute Fleischsuppe darauf.

435. Lutherische Eier mit Schmalz.

Man schneidet eine überbratene Kalbsniere, auch ein Pries zu einem Ragout zusammen, schneidet auch Krebsschweifel oder Spargel, wenn man damit versehen ist, darunter, gibt dieses nebst etwas feingeschnittenem Petersilienkraut in einen Hafen, schlägt zwölf Eier darein, quirlt ein wenig süßen Rahm mit Salz und Pfeffer gut ab, und gibt es ebenfalls darunter. Dann legt man ein Stück Butter in eine flache Pfanne oder in einen Tiegel, schüttet das Abgequirlte darein, läßt es unter beständigem Rühren zusammen gehen, wie ein Eingerührtes, und indem es noch ganz saftig ist, gibt man es auf die Schüssel, und gießt dann ein wenig Bratensauce, oder ein paar Löffel voll gute Jus-Suppe darüber.

436. Kapaunenschmarren.

Vorzüglich wählt man hierzu ein fleischiges Stück von einem übriggebliebenen Kapaun; hat man aber dieses nicht, so brät man ein fettes Hühnlein schön saftig, löset dann alles Fleischige davon ab, und schneidet dieses recht fein mit Limonienschalen zusammen; auch schneidet man drei Kreuzersemmeln, von welchen vorher die Rinde abgelöset worden, zu ganz feinen Schnitten auf, und kocht diese in süßem Rahm zu einem dicken

Digitized by Google

Semmelmus, läßt es abkühlen, rührt zwölf Loth Butter und das Mus zusammen ganz fein ab, gibt zwölf Eierdotter darauf, schlägt von acht Eiern einen Schnee, und rührt ihn nebst einer Handvoll klein gestoßener Mandeln, etwas Salz, und dem fein geschnittenen Fleisch darunter; man gibt auch Zucker nach Gutdünken dazu; denn es darf eben nicht süß werden, sondern nur Zuckergeschmack haben. Dann setzt man eine Raine oder eine Casserolle mit einem Stück Butter auf, gibt das Gerührte darein, deckt es zu, läßt es anräumeln, rührt es öfter auf, und zerstößt es, damit es einem gewöhnlichen Schmarren gleich werde, ganz fein; diesen Schmarren gibt man sodann auf die Schüssel, und bedeckt ihn rings herum mit Schmankelraumeln, welche auf folgende Art gemacht werden: Man macht ein ganz dünnes Kindsmus mit einem Stück Butter, bestreicht eine flache, gut glassirte Raine mit Butter, stellt sie auf eine starke Gluth, gibt ein paar Löffel voll von diesem Kindsmus darein, nur daß es sich auf dem ganzen Boden dünn verbreitet, und läßt dieses rings herum zu schönen lichtbraunen Raumeln anlegen, scharrt es sodann stückweise mit einem Nudelschäuferl auf, und rollt die Stücke gleich, da sie noch warm sind, wie ein Rohr zusammen, bestreicht sodann wie oben gesagt worden die Raine wieder, und verfährt abermal so, bis man Raumeln genug hat. Die Zubereitung dieser Raumeln geschieht von Manchen auch auf einem Casserolldeckel.

437. Fleckenschmarren.

Man macht von drei Eiern einen Nudelteig, schneidet kleine viereckige Flecke daraus, kocht sie in siedendem Wasser, und schwemmt sie wieder mit kaltem Wasser ab. Hat man übriggebliebenen guten Kalbsbraten, so schneidet man ihn nebst Limonienschalen fein zusammen, rührt ein Mäßel saueren Rahm mit sechs Eiern und zwei Dottern ab, gibt dann den Braten und die Flecke darein, kocht es wie den Schmarren nach Nr. 436, auf der Gluth, und wenn derselbe abgetrocknet ist, richtet man ihn zur Tafel an.

Digitized by Google

438. Lungenschmarren.

Man macht ein Beschamell nach Nr. 13, rührt dieses mit acht Eierdottern ab, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt es ebenfalls darunter, und schneidet eine Kalbslunge ohne Herz mit einem Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben, wenn erstere vorher gebrüht, und beide letzteren gewaschen sind, ganz fein zusammen, rührt es unter das Beschamell, setzt eine Raine mit Butter auf, macht dann einen Schmarren wie oben gemeldet, und gibt ihn wenn er fein genug ist zur Tafel.

439. Schinkenflecken, ganz ordinär.

Man macht von zwei Eiern und von Mehl einen festen Teig, bereitet davon Fleckeln, und kocht diese in einer halben Maß guter Milch ein. Wenn diese darin gut aufgekocht, so gibt man es in eine Schüssel, läßt es kalt werden, und treibt dann vier Loth Butter ab, gibt vier Eierdotter darein, dann die abgekühlten Fleckel nebst einem halben Pfund fein gehackten Schinken, ein wenig Salz, bestreicht dann ein Raindel oder eine dazu passende Blechschüssel mit Butter aus, gibt das Abgerührte darein, und läßt es eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Röhre backen, und gibt es sammt der Schüssel oder dem Raindel, worin sie gebacken, zur Tafel.

440. Nierenschmarren.

Man weicht drei Kreuzersemmeln, von welchen die Rinde abgelöst wird, in Milch ein, drückt sie aus, und trocknet sie auf dem Feuer in einer Pfanne, treibt sodann die Semmeln mit einem halben Pfund Butter ab, schlägt acht ganze Eier, eins nach dem andern darein, nimmt eine oder zwei übriggebliebene Kalbsnieren, schneidet diese fein mit Limonienschalen, und rührt sie nebst vier Eßlöffel saueren Rahm darunter, salzet es, und bereitet davon einen Schmarren, wie die vorgemeldeten.

Digitized by Google

441. Ragoutsemmeln.

Man reibt von Semmeln die Rinde, so viel man braucht, schneidet von oben eine Scheibe ab, und höhlet das Weiche von der ganzen Semmel, so gut als möglich heraus, bäckt die ausgehöhlten Semmeln sammt der Scheibe schön gelb aus dem Schmalze, schneidet ein ganz klein gewürfeltes Ragout nach Nr. 10 von Pries und Euter, dünstet es in Butter, stäubt ein wenig Mehl darein, gibt auch ein wenig Fleischsuppe und Limonisaft dazu, fricassirt es mit etlichen Eierdottern, gibt Salz darauf, und füllt die ausgehöhlten Semmeln damit aus, deckt sie wieder zu, und legt sie alle in eine Raine, gibt sodann saueren Rahm und sehr wenig Fleischsuppe hinein, läßt sie darin aufkochen, und wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie zur Tafel an.

442. Krebssemmeln.

Man bereitet die Semmeln auf eben die Art, wie in Nr. 441, macht ein Ragout von Krebsschweifeln, gibt ein wenig Krebsschöttel, klein geschnittenen Spargel oder Karfiol darunter, läßt dieses in Krebsbutter anlaufen, gießt ein wenig süßen Rahm dazu, und schlägt etliche Eierdotter darein, rührt es gut unter einander, füllt damit die gebackenen Semmeln, gibt sie sodann in einen Tiegel, gießt ein Mäßel süßen Rahm, mit ein wenig Zucker und Krebsbutter aufgesotten, darauf, und läßt es damit aufkochen. Wenn es kurz eingekocht ist, richtet man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

443. Weichselsemmeln.

Man bereitet die Semmeln wieder auf die vorige Art, so viel man braucht, nimmt frische oder dürre Weichseln, übersiedet letztere, und löset die Kerne davon aus, schneidet das Uebrige mit ein paar Limonienschalen recht fein zusammen, gibt ein wenig in Butter geröstete Semmeln und Zucker, wie auch ein wenig Wein darein, kocht es zusammen auf, und füllt die Semmeln damit ein, gibt sie wieder in einen Tiegel, gießt

Digitized by Google

Wein mit Zucker, und auch die Brühe der Weichseln dazu, läßt es damit kurz aufkochen, und richtet es an. Auf diese Art kann man die Semmeln auch von gedörrten Zwetschgen machen; auch kann man die Semmeln, wenn sie angerichtet sind, mit Eierschnee überziehen, dick mit Zucker bestreuen, und sie nochmals in die Röhre setzen, damit sie eine Glace bekommen.

444. Hagebutten-Semmeln.

Man reibt von den Semmeln die Rinde ab, schneidet sie nach der Länge mitten von einander, macht sodann nach der Quere einen Messerrücken tiefe Einschnitte, die man nach schmalen Zwischenräumen fortsetzt. Man hebt demnach immer den zweiten dieser geschnittenen Streifen oder Zwischenräume mit dem Messer heraus, damit zwischen den stehen bleibenden eine längliche Höhlung oder Kerbe entstehen, und diese Kerbe wird sonach mit durchgeschlagenen Hagebutten, welche vorher nach Geschmack mit Zucker und etwas feinem Gewürze abgerührt worden sind, eingefüllt, in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, in Schmalz gebacken, auf eine Schüssel gegeben, und noch einmal mit ein wenig Wein und Zucker aufgekocht.

445. Gefüllte Semmeln mit Chaudeau.

Man nimmt eine oder mehrere große Semmeln, reibt die Rinde ab, macht hierauf mit einem Messer unten und oben der Länge und der Quere nach Einschnitte, in Form kleiner Würfel, auf der Fläche, ohne jedoch durchzuschneiden, sticht dann in Ordnung immer einen Würfel aus, und läßt den folgenden stehen, jedoch so, daß diese Abwechslung der vollen und ausgehöhlten Würfel nach allen Seiten Statt habe, und das Ganze die Form eines Schachbrettes darstelle. Die auf diese Art zugerichteten Semmeln bäckt man sodann im Schmalz, und steckt in jede Oeffnung oder in jeden hohlen Würfel eingesottene Weichseln oder Ribeseln (Johannisbeersaft) hinein, steckt wieder etwas von dem Ausgestochenen darauf, gibt die Semmeln in einen Tiegel, läßt sie in Wein und Zucker ganz kurz aufko-

Digitized by Google

chen, gibt einen Wein-Chadeau nach Nr. 386 darüber, überstreut sie wieder mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in die Röhre, und gibt sie sodann zur Tafel.

446. Markkrapfeln.

Man macht von einem Viertelpfund Mehl und einem Stück Butter, in der Größe eines Eies, dann einem Löffel voll gestoßenen Zucker und zwei Eierdottern einen Teig, so, daß man ihn auswalzen kann; man treibt ihn, wie einen geschnittenen Nudelteig, aus, nimmt ein Viertelpfund fein geschnittenes Mark, eine Handvoll klein gestoßener Mandeln, zwei Loth Zucker, und um drei Kreuzer Zimmet, rührt dieses mit drei Eierdottern ab, überstreicht den ausgewalzten Fleck mit Eierklar, legt hin und wieder einen Kaffeelöffel voll von dem Abgerührten darauf, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, gibt die Krapfeln darein, siedet ein Mäßel süßen Rahm, und gibt ihn siedend darauf; man überstreut sie nochmals mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in die Röhre, und läßt sie von oben zur Farbe kommen.

447. Brat-Lebkuchen.

Man nimmt abgekochtes mageres Rindfleisch, und schneidet dieses recht fein, wie ein Pulver, zusammen. Beträgt das Rindfleisch ein Pfund, so rührt man acht Eierdotter darein, vier Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, fein geschnitten, ein Loth Gewürznägel, und um drei Kreuzer Zimmet. Wenn alles dieses gut abgerührt ist, so schmiert man ein Backblech mit Butter, streicht von diesem Abgerührten einen guten Messerrücken dick auf, steckt hin und wieder einen ganzen Mandelkern darauf, und bäckt es in der Röhre oder im Backofen. Wenn es gut gebacken, so hebt man es gleich mit dem Messer auf, und schneidet es in der Form der echten Lebkuchen, richtet es auf die Schüssel, und gibt es mit Zucker bestreut, zur Tafel.

Digitized by Google

448. Gebackene Lungenkrapfeln, aus Bierteig.

Man macht Eierflecken nach Nr. 429 recht fein, so viel man braucht, und schneidet eine abgekochte Kalbslunge recht fein mit ein wenig Citronenschalen und grüner Petersilie. Dann läßt man sie mit wenig Semmelbröseln in Butter anlaufen, gibt sehr wenig Fleischsuppe darauf, läßt es gut verkochen, und nimmt es vom Feuer; hernach gibt man drei bis vier Eierdotter darein, sticht mit einem Bierglas oder Ausstecherl von den Eierflecken lauter gleiche runde Fleckchen aus, gibt auf ein solches rundes Fleckchen einen Löffel voll von dem Lungenmus, und legt wieder einen gleich runden Fleck darüber. Hernach macht man einen Teig, nimmt auf vier Loth Mehl ein wenig Bier, ungefähr ein Weinglas voll, läßt dieses heiß werden, gibt ein Stückchen Schmalz darein, und macht damit das Mehl an, schlägt dann von zwei Eierweiß einen Schnee, und gibt ihn auch darunter. Ist es ein sehr dünner Teig, so kehrt man jedes gefüllte Eierdeckchen darin um, bäckt es unter beständigem Schütteln aus dem Schmalz, und gibt es zur Tafel.

449. Lungenkrapfeln.

Man macht einen ganz ordinären geschnittenen Nudelteig, jedoch etwas weicher, und walzet diesen so dünn, als möglich, aus; sodann nimmt man eine überbrühete Kalbslunge, schneidet diese mit dem Wiegemesser nebst etwas Zwiebel und grüner Petersilie auf das feinste, röstet Semmelbröseln in Butter, gibt die geschnittene Lunge schnell darein, und läßt beides noch ein wenig anlaufen, bestreicht sonach eine Seite von dem Fleck mit Eierklar, gibt hin und wieder einen Löffel voll von der Lunge darauf, schlägt den Teig wieder darüber, und rädelt mit dem Krapfenrädchen kleine Krapfeln ab, welche man in siedendem Wasser, einem weichen Ei gleich, aufkochen läßt, mit dem Schaumlöffel heraus nimmt, und auf eine mit Butter bestrichene Schüssel legt. Man salzet sie nun, gibt ein wenig Fleischsuppe darauf, und schmalzet sie mit Butter und Semmelbröseln ab.

Digitized by Google

450. Gebackene Maurachen von der Lunge.

Man schneidet eine halbe Kalbslunge, einige frische Maurachen, ein Viertelpfund Weinbeeren und Zibeben zusammen, nimmt um zwei Kreuzer fein geriebene Semmel darunter, treibt diese mit einem Stück Butter, drei ganzen Eiern und zwei Dottern ab, und gibt auch das Gerührte, nebst ein wenig Zucker darunter; dann nimmt man Abschnitzeln von Butter- oder mürbem Teige, mischt ihn noch ein wenig mit Mehl durch, macht ganz kleine längliche Flecken davon, wickelt vorn um die Spitze eines Kochlöffelstiels ein Fleckel Teig, und bildet oben an dem Teig, welcher den Stiel des Schwammes vorstellen soll, von dem Abgerührten den Kopf eines förmigen Maurachen, taucht ihn von vorn in Eierklar, und bestreut ihn mit Semmelbröseln, schiebt ihn sodann von dem Löffel ab, formirt die übrigen auf gleiche Art, bäckt sie schön räsch aus dem Schmalze, und gibt sie auf die Schüssel. Wenn man sie trocken geben will, werden sie mit Zucker bestreut, oder es wird ein Wein-Chaudeau nach Nr. 386 darüber gegeben.

Verschiedene Gattungen kalter und warmer Salate.

451. Ordinären grünen Salat.

Ist es Kopf- oder Bologneser-Salat, so wird von jedem das schönste und reinste Gelbe herausgeschnitten; sind es aber Köpfe oder Herzeln, so macht man von jedem nur vier Theile, wäscht sie sauber, und drückt das Wasser wieder rein davon aus, macht den Salat sodann mit Oehl, Essig und Salz an, und gibt ihn zur Tafel.

Für Herrschaftstafeln aber wird der Salat gemeiniglich erst bei der Tafel zubereitet; da mischt man gutes Provencer-Oehl und Salz in einem tiefen Salattopf zusammen, gibt etliche Löffel voll scharfen Weinessig darauf, macht den Salat da-

mit an, und richtet ihn ordentlich so, daß die Herzeln obenauf zu liegen kommen. Einige geben auch Zwiebeln und Schnittlauch, auch klein geschnittenen Knoblauch daran, und legen hart gesottene Eier darauf.

452. Warmen Speksalat.

Man putzt und wäscht den Salat, wie den vorher gemeldeten; hierzu aber ist Endivien oder Bologneser der beste. Man schneidet ein Viertelpfund frischen Speck ganz klein gewürfelt auf, läßt diesen in einer Pfanne gelblich anlaufen, gießt sodann guten Weinessig mit Salz darauf, läßt ihn mit dem Speck aufsieden, und gießt es siedend über den Salat; man kann auch den Essig noch einmal abseihen, und wieder aufsieden lassen; desgleichen kann man den Salat auch warm mit Butter machen.

453. Warmen Hopfensalat.

Man putzt und wäscht den Hopfen sauber und rein, siedet ihn in Salzwasser auf, wäscht ihn mit frischem Wasser ab, legt ihn in einen Tiegel nebst einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, und kocht ihn darin weich. Vor dem Anrichten fricassirt man ihn mit einem paar Eierdottern.

454. Kräutersalat mit Blumen.

Man nimmt hierzu jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Kerbelkraut, auch feine Zwiebelröhren oder kleine junge Zwiebeln, wäscht dieses zusammen gut aus, und pflückt folgende Blumen darunter, als: blaue Borragen, etliche Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monatblümchen, und Blätter von Bertram. Dieses alles mischt man unter den Salat, siedet etliche Eierdotter hart, klopft sie ganz klein, gießt gutes Provencer-Oehl, Essig und Zucker darauf, macht damit den Salat an, und gibt ihn zur Tafel. Auch kann man Kräuteressig, und jene, welchen der Zucker nicht beliebt, können statt dessen auch Salz nehmen.

Digitized by Google

455. Einen gezierten Salat mit gefärbten Eiern.

Man nimmt hierzu einen Salat nach Belieben, neugebauten oder Kopfsalat; jeder muß aber ganz klein geputzt werden. Man siedet harte Eier, so viele man braucht, hackt das Weiße davon besonders recht fein, macht dreierlei Farben: eine rothe von rothen Rübenessig, eine blaue, wozu man einen Kopf blaues Kraut in Essig aufsiedet, dann letzteren abseihet, und auskühlen läßt; und eine grüne Farbe macht man von eben demselben blauen Kraut, welches man aber, statt mit Essig, in Wasser aufsiedet, abseihet, und auskühlen läßt. Man theilt sodann das Weiße von den Eiern in vier Theile, legt in jede von den drei beschriebenen Farben den vierten Theil davon ein, und läßt sie ein paar Stunden darin weichen, so sind sie gefärbt; den übrigen vierten Theil läßt man weiß, das Gelbe hackt man besonders, überlegt den ganzen Salat damit, und streut sodann die vorigen vier Farben in einer gefälligen und zierlichen Ordnung darauf. Angemacht wird er erst, wenn man ihn braucht.

456. Wurzelsalat.

Hierzu nimmt man alle Gattungen Wurzelsalat, als: Sellerie, Rapunzel, Cichorie, Scorzonere, etliche Tobinambours, auch Schinken und Erdäpfel. Wenn diese Sorten alle gesotten und blättlich aufgeschnitten sind, richtet man die Blätter auf eine Assiette, kocht eine Hand voll kleiner Zwiebeln in Essig weich, und belegt den Salat damit, wie auch mit hart gesottenen blättlich geschnittenen Eiern und mit rothen Rüben, ganz zierlich. Zum Anrichten kann man fein geschnittene Sardellen, Essig und Oehl, Salz und Pfeffer abmischen.

457. Schneckensalat.

Man kocht Schnecken in Wasser weich, putzt sie schön, schneidet sie klein länglich, auch desgleichen Sardellen, hart gesottene Eier und Zwiebeln ganz klein, mischt alles untereinander, macht es mit Essig, Oehl, Salz und Pfeffer an, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

458. Häringsalat mit Erdäpfeln.

Man putzt einen Häring, löset die Gräthen aus, und schneidet das Uebrige davon ganz klein gewürfelt auf, mischt es mit geputzten und geschnittenen Zwiebeln und Erdäpfeln unter einander, gibt es auf die Schüssel, und macht es mit Essig, Oehl und Zucker an.

459. Kukumern- oder Gurkensalat.

Man schält die Kukumern, wenn sie noch nicht zu groß sind, und schneidet sie fein blättlich auf; auch kann man nach Gefallen etliche junge Rettige blättlich darunter schneiden, salzet sie, und macht sie sogleich mit Essig, Oehl und Pfeffer an. Einige aber lassen sie auch eine Zeit lang im Salze liegen, und drücken sodann das Wasser davon rein aus; auf diese Art aber sollen sie ganz ungesund seyn, weil sie, wenn sie ausgepreßt sind, zähe werden, und weit schwerer zu verdauen sind. Man servirt sie als Salat, und gibt sie auch zum Rindfleisch.

460. Häringsalat mit Schmetten und Aepfeln.

Man putzt ein paar Häringe von Schuppen und Gräthen sauber ab, wäscht sie gut aus, und schneidet sie sehr klein gewürfelt, schneidet vier oder sechs Stücke geschälte Aepfel, und auch eine Zwiebel fein auf, mischt hernach dieses Aufgeschnittene zusammen, und gibt eine halbe Maß guten süßen Schmetten darauf, läßt es zusammen eine Stunde stehen, und gibt es dann zu einem Braten mit etwas Weinessig zur Tafel.

461. Einen süßen Rosinensalat.

Man nimmt ein Pfund große Rosinen, wäscht und klaubt sie rein, setzt sie in einem Maßtopfe mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie schön aufgegangen sind, und die Sauce fast eingekocht ist. Hernach gibt man sie auf eine Salatschüssel, läßt sie abkühlen, streuet Zucker und Zimmet darauf, und vier Loth fein geschnittenen Citronat, und gibt es zu einem Geflügel oder Wildbraten zur Tafel.

Digitized by Google

462. Wälschen Salat mit Wein oder Essig.

Man nimmt Pricken, so viel man will, schneidet sie, zu kleinen Stücken, desgleichen auch Sardellen, putzt und spaltet sie von einander, nimmt auch Oliven, spaltet sie, und fein blättlich aufgeschnittene Salami, und mischt dieses alles unter einander. Einige machen diesen Salat mit gutem Wein und Zucker an; noch besser aber wird er mit Essig, Provencer-Oehl, Salz und Pfeffer.

463. Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel.

Man schneidet so viele gute saftige Pomeranzen auf, als man braucht: man kann auch ein paar Limonien darunter schneiden, gibt das Geschnittene auf eine Assiette, dann Wein und Zucker nach Belieben darauf.

464. Süßen gelben Rübensalat.

Man nimmt schöne, dunkle, saftige gelbe Rüben, schneidet diese länglich so fein als möglich, wie geschnittene Nudeln, und wieget sie. Auf ein halbes Pfund gelbe Rüben nimmt man auch ein halbes Pfund Zucker, reibt diesen auf vier oder fünf Pomeranzen ab, kocht den Zucker in wenig Wasser auf, bis er geläutert ist, gibt sodann die gelben Rüben darein, und läßt sie darin weich sieden, gibt sie hernach auf eine Assiette oder Schüssel, tropfet den Saft von den Pomeranzen darüber, und gibt, wenn es beliebt, auch noch ein Glas guten Wein darauf.

465. Einen russischen Salat, auf Reisen mitzunehmen.

Man stellt vier Kalbsfüße mit einer Maß Wasser, einer halben Maß Weinessig, und einer halben Maß Wein zum Feuer, läßt die Kalbsfüße ganz weich kochen, und gibt auch etliche ganze Zwiebeln, mit Nägeln besteckt, und etliche Lorbeerblätter dazu. Hernach nimmt man die Kalbsfüße heraus, und den Sud läßt man bis zu einer Maß einkochen. Dann

Digitized by Google

nimmt man drei Pfund von einem gebratenen Kalbsschlägel, zwei Pfund von einem guten gekochten Schinken, und ein Pfund gute Salami. Dieses alles schneidet man zu kleinen Schnitzeln auf; auch von Kalbsfüßen schneidet man das Fleisch ganz klein, und seihet dann den Sud davon durch ein Tuch, damit er rein ist, gibt ihn auf das klein geschnittene Fleisch, schneidet Zwiebeln, Citronenschalen, auch wohlriechende Kräuter, als: Bertram und Basilikum, recht fein, mischt sie darunter, gibt auch das nöthige Salz und ein halbes Loth Pfeffer dazu. Will man es lange aufbewahren, so gibt man es in einen steinernen, oder in einen porzellänenen Topf, läßt es gut sulzen, gibt hernach einige Löffel voll feines Provencer-Oehl darauf, und verwahrt den Topf gut. Will man ihn essen, so sticht man ihn stückweise auf den Teller heraus, und gibt, wenn es beliebt, noch frischen Weinessig dazu.

Verschiedene saure Sulze und Aspics.

466. Gesulzten Schweinskopf.

Man setzt den Schweinskopf, sey er ein wilder oder einheimischer, in einem Theil Essig, einem Theil Wein, und einem Theil Wasser zu, gibt Lorbeerblätter, Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, auch Schalotten und Limonienschalen darein, läßt den Kopf darin weich sieden, bindet ihn, wenn es kein Wildkopf ist, in eine Serviette ein, damit er weiß bleibe. Da der Kopf selbst schon eine sulzige Suppe siedet, so darf hierzu nicht so viel Kälberfüßstand gemacht werden, welchen man auf folgende Art bereitet: Man nimmt auf sechs Kälberfüße zwei Maß Wasser in einen neuen Hafen, setzt es zum Feuer, schäumet es ab, und läßt es gute zwei Stunden ganz still sieden, bis alle Beine davon fallen; die Füße kann man aber vorher zerhacken. Man seihet sodann die noch übrige Suppe davon ab, läßt sie noch in einem Tiegel bis auf eine Viertelmaß einsieden, und hernach auskühlen. Es muß ganz

Digitized by Google

feſt werden, und läßt ſich dann acht Tage, im Winter auch noch länger, aufbehalten. Man nimmt dieſen Stand von den Kalbsfüßen, eine Maß von dem Sude, worin der Kopf geſotten, eine halbe Maß Wein, eine halbe Maß Weineſſig, Gewürznägel und Pfeffer, gibt dieſes in einen Tiegel, wie auch von vier Eiern das Weiße dazu, und läßt es unter beſtändigem Umrühren aufkochen. Das Eierklar, welches zu Schaum geht, ſchäumet man davon ab; dann wird ein Tuch oder eine Serviette aufgeſpannt, auf einen umgekehrten Stuhl an die vier Füße gebunden, und die Sulze aufgegoſſen. Wenn das erſte durchgelaufen iſt, ſo gießt man es wieder auf, bis es recht hell läuft; noch beſſer aber wären die flanellenen Sulzbeutel, welche von oben weit, und von unten ganz ſpitzig ſind. Der Flanell muß aber gut und dicht ſeyn. Man hängt einen ſolchen Beutel auf, und gießt die Sulze darein: will man aber die Sulze licht- oder dunkelbraun färben, ſo nimmt man ſchöne braune Jus-Suppe dazu, oder man läßt ein kleines Stück Zucker in einer Pfanne kaſtanienbraun werden, und gießt es darein. Wenn die Sulze ganz durchgelaufen und hell iſt, ſo gibt man ein wenig davon auf die Schüſſel, ſtellt den Kopf darein, und läßt die übrige ganz feſt werden; dann zerklopft man ſie mit einem Meſſer ganz geſteinelt, und belegt den ganzen Kopf rings herum damit, zieret den Rand der Schüſſel mit Laurus- oder Lorbeerblättern, und gibt ihn zur Tafel.

467. Geſulztes Spanferkel.

Man nimmt Schweinsfüße und Ohren, etliche Schnitze von Schinken oder Salami, ſchneidet es zuſammen klein länglich, vermiſcht es mit Salz, Pfeffer und Limonienſchalen, füllt damit ein rohes Spanferkel ein, nähet ſolches zuſammen, legt es in ein längliches Preßwandel, gibt drei Theile von Eſſig, Wein und Waſſer dazu, in allem ſo viel, daß das Ferkel damit bedeckt iſt; gibt in den Sud etliche Gewürznägel und einige Lorbeerblätter, läßt das Ferkel darin langſam eine Stunde lang ſieden, nimmt es wieder heraus, ſchlägt es einſtweilen in ein naſſes Tuch ein, und macht von dem Sude und ein wenig

Digitized by Google

Kälberfüßstand die Sulze, wie nach Nr. 466. Ist diese recht rein, so theilt man die Sulze in zwei Theile, gibt den ersten Theil auf den Boden des Wandels, und das Ferkel mit dem Rücken darauf, dann den anderen Theil Sulze darüber. Wenn alles gut gesulzet ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel. Die Sulze kann man nach Belieben etwas hellbraun machen.

468. Einen gesulzten Indian oder eine Gans.

Man nimmt einen Indian oder eine Gans, löset sie aus, und füllet sie mit guter Farce, die nach Nr. 5 von Kalbfleisch, Speck, Sardellen und Trüffeln, oder Champignons gemacht wird (wobei jedoch das Eingerührte wegbleiben kann), füllt das Aufgelöste auf den Rücken, nähet es gut zusammen, richtet es recht ordentlich in einer Braise nach Nr. 4 ein, und setzt es mit Wein, Wasser und Weinessig auf, gibt Zwiebeln, mit Nägeln besteckt, Lorbeer und Limonien hinein, läßt alles aufkochen, und nimmt von diesem Sud, wovon man das Fett abschöpft, Kälberfüßstand, Wein und Weinessig, und bereitet ferner die Sulze nach Nr. 466, gibt die Gans oder den Indian in ein tiefes, etwas längliches Modell, und die Sulze, wenn sie klar ist, darüber. Wenn es hinlänglich gesulzet ist, und man es zur Tafel geben will, stürzet man es aus dem Modell auf die Schüssel, und schmückt es mit grünen Kräutern.

469. Eine andere Gattung zertheiltes, gesulztes Spanferkel.

Man nimmt ein schön geputztes, gut ausgewässertes Spanferkel, zertheilt es in vier Theile, gibt es in eine Casserolle oder in einen Tiegel, setzt es aufs Feuer mit einer Maß Wasser, einer halben Maß Weinessig, und einer halben Maß weißen Wein. Wenn das Ferkel beiläufig drei Pfund schwer ist, so darf der Sud weniger seyn. Man gibt auch etliche Zwiebeln mit Gewürznägeln besteckt, etliche Lorbeerblätter, etwas Thymian und ganzen Pfeffer, auch das nöthige Salz dazu,

Digitized by Google

und läßt in diesem Sude das Spanferkel weich kochen. Hernach gibt man es heraus, zerschneidet es zu kleinen niedlichen Stückchen, legt diese, schön rangirt, in eine passende Casserolle, oder in eine Sulzform, seihet den Sud durch ein Tuch, und läßt ihn bis zu einer Maß einkochen. Ist er nicht recht hell, so kann man ihn noch mit Eierweiß hell machen, wie die Sulze nach Nr. 466, und gibt dann den hellen Sud an das Spanferkel, läßt es gut sulzen, stürzet es aus dem Modell auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

470. Einen gesulzten Kapaun oder ein gesulztes Hühnlein.

Die Sulze bereitet man (nach Nr. 466) von guter Fleischsuppe, Kälberfüßstand, Wein, Weinessig, Zwiebeln und Gewürz; doch darf sie nicht gefärbt werden, sondern muß ganz hell bleiben. Man nimmt einen schönen Kapaun, und löset ihm das Brustbein aus; wenn er schön geputzt und ausgenommen ist, so dressirt man ihn recht kurz zusammen, und spaltet ihn; die Füße und die Flügel bleiben weg. Man bindet ihn sodann in ein Tuch, und siedet ihn in Milch und Wasser, damit er schön weiß bleibt, legt ihn, bis er abkühlet, wieder in kaltes Wasser, spickt ihn dann auf der Brust in fünf Reihen, eine mit Schnittlauch oder Petersilienstäußchen, eine mit Krebsschweifeln, eine mit Limonienschalen, eine wieder mit fein geschnittenen Schinken, und wieder eine Reihe mit grünem Schnittlauch, legt ihn sodann mit der Brust auf den Boden eines Melonenmodells, gibt die Sulze, wenn sie recht hell durchgelaufen ist, darüber, läßt sie in einem Keller gut sulzen, und beim Anrichten stürzt man den Kapaun wieder auf die Schüssel, damit die Brust in die Höhe kommt. Auf gleiche Art kann man auch kleine Hühner zubereiten, so viel man braucht, und sie, statt sie zu spicken, mit gefärbter Farce füllen, eines roth mit Krebsen, und eines grün mit Spinattopfer. Wenn sich die Sulze nicht leicht aus dem Modell bringen lassen will; so taucht man ein Tuch in heißes Wasser, windet es aus, und legt es darüber.

Digitized by Google

471. Gesulzte Forellen oder andere Fische.

Man siedet Forellen schön blau in Wasser ab, gibt wieder kalten Essig darauf, bis sie klar sind, spickt sie sodann in zwei Reihen, eine grün, und die andere roth mit Krebsschweifeln, legt jede Forelle in der Runde mit dem Rücken auf den Boden eines Modells, und gibt die Sulze darüber, welche auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt auf zwei Maß Sulze zwei Loth Hausenblase, löset sie, nachdem sie geklopft und fein geschnitten ist, in einem kleinen Tiegel mit Wasser auf, welches aber nicht sieden, sondern nur auf einer schwachen Gluth oder an einem warmen Orte stehen darf, bis die Hausenblase ganz aufgelöst ist; dann nimmt man ein Drittheil Essig, ein Drittheil Wein, und eben so viel schönen hellen Erbsensud, Zwiebeln und Gewürz, läutert dies mit Eierklar, und statt des Kälberfüßstandes, mit der aufgelösten Hausenblase, wie eine andere Sulze, und gibt es über die Forellen. Diese Sulze muß auch ganz hell bleiben. Beim Anrichten stürzt man eben die Sulze, wenn sie fest ist, auf die Schüssel heraus, und gibt es zur Tafel.

472. Gesulzten Schweinsmagen.

Man macht eine Schweinssulze von Schweinsfüßen mit Essig und Wein, läutert sie nach Nr. 466, schneidet sodann die Füße und Ohren fein länglich, wie auch eine geräucherte Zunge oder Salami, dann Zwiebeln und Limonienschalen darunter, gibt die Sulze nebst etwas geringelt geschnittenen Zwiebelstängeln darauf, und füllt den Schweinsmagen damit ein, der erst folgender Maßen dazu vorbereitet werden muß: Man nimmt den rohen Magen, füllt ihn mit trockenen Erbsen an, bindet ihn zusammen, läßt ihn angefüllt so lange, als ein weiches Ei, im Wasser sieden, legt ihn wieder heraus, leeret die Erbsen aus, und füllt statt derselben die Sulze sammt dem Uebrigen ein, salzet und pfeffert es gut, und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Ist es gut gesulzet, so schneidet man Schnitzen davon ab, und gibt sie, auf eine Assiette aufgerichtet, zur Tafel.

Digitized by Google

473. Sauergesulzte verlorne Eier.

Man macht eine Sulze nach Nr. 466 mit Wein, Weinessig, Kälberfüßstand und guter Jus-Suppe, und läutert sie mit Eierklar. Diese Sulze muß ganz bierbraun und recht hell werden; dann macht man verlorne Eier, und setzt Essig mit Wasser auf. Wenn es still siedet, schlägt man frische Eier darein, läßt sie zusammen gehen, sorgt aber dafür, daß sie still sieden, und nicht zerfahren. Man läßt sie zwei Minuten lang sieden, gibt sie auf ein Sieb, gießt vorher etwas Sulze in das Modell, so, daß der Boden überdeckt ist; wenn diese gestanden hat, gibt man eine Lage von den Eiern darauf, sodann wieder zwei Finger hoch Sulze, und wenn diese gestanden hat, die noch übrigen Eier darauf, dann wieder Sulze darüber: man läßt es ganz gut sulzen, und stürzt es beim Anrichten aus dem Modell auf die Schüssel, ziert es mit grünen Kräutern, und gibt es zur Tafel.

474. Fricassirte Hühner in der Sulze.

Man dünstet kleine zerlegte Hühner in Butter und Limonisaft, gibt Salz und Pfeffer darauf, läßt sie, wenn sie gedünstet sind, auskühlen, nimmt sie sodann aus der Sauce, macht eine sehr dicke Fricassee nach Nr. 68, und taucht jedes Stück von den Hühnern in die Fricassee ein, legt es auf einen Teller, und läßt es ein wenig abtrocknen, macht sodann die vorige Sulze nach Nr. 473, gibt wieder vorher von der Sulze in das Modell, sodann eine Lage von den Hühnern, dann wieder Sulze und wieder Hühner darauf. Wenn die Sulze gestanden hat, stürzet man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

475. Eine schöne Sulze oder Aspics.

Man macht eine schöne, klare, saure Sulze nach Nr. 473, und läßt sie stehen, bis sie anfängt zu sulzen. Hernach mischt man ausgelöste Krebsschweifeln, und kleine blau abgesottene Forellen, nimmt ein und ein halbes Pfund schöne rothe Krebs-

Digitized by Google

butter nach Nr. 21, und rührt diese mit einem halben Pfund weißer Butter zusammen an einem kühlen Orte pflaumig ab. Ist diese Butter recht pflaumig, so macht man die Butter, wenn sie ganz steif ist, auf einer Schüssel hoch aufgerichtet, in Form eines Blumenstocks, endlich aber in der Mitte hohl, gibt die gemischte Sulze mit den Forellen darauf, und macht sie ganz voll, damit es schön aussieht. Hernach belegt man die Butter von außen herum recht zierlich mit Blumen und grünen Blättern; von oben aber besteckt man den Ranft mit zackig ausgeschnittenen Citronenschnitzchen, und so läßt man es an einem kühlen Orte stehen, bis man es zur Tafel gibt.

476. Aspic mit Schinken.

Der Aspic ist ebenfalls eine Gattung Sulze, nur daß dabei der Essig wegbleibt: denn es darf nicht sauer seyn, sondern nur den Geruch von Wein, und recht viel Kraft von Fleisch bekommen. Man nimmt nämlich gute Sauce von Geflügel oder von Kalbsbraten, gute Jus-Suppe, ein Glas guten Wein, Salz, Zwiebel und Gewürz, wie auch den Stand von sechs oder acht Kälberfüßen, läßt dieses zusammen mit Eierklar aufkochen, und abklären; die Farbe muß lichtbraun werden. Wenn es dann ganz klar ist, und zu sulzen anfängt, gibt man etwas Schinken in dünnen Schnitten, wie auch einige Krebsschweifchen und Petersilienstäußchen oder Kerbelkraut darunter, füllt es in eine Assiette oder in ein Modell, und wenn man es auf die Tafel geben will, stürzet man es heraus.

477. Aspic mit Salami und harten Eiern.

Man macht die Sulze, wie jene nach Nr. 476. Wenn sie rein ist, und zu sulzen anfängt, so gießt man davon in ein Modell, legt in die Mitte harte, blättrig geschnittene Eier, dann wieder Sulze darauf, und auf die fein geschnittenen Salamiblättchen, legt sie außen in der Sulze herum, und wieder harte Eyer, abermal Salami, und immer dazwischen Sulze; man läßt es sodann sulzen, und stürzet es beim Anrichten her-

Digitized by Google

aus. Dieser Sulze kann man dreierlei Farben geben, nämlich: ein Theil so hell, wie weißer Wein, ein Theil ein wenig bräunlich, und ein Theil ganz braun. Man gibt erstlich die lichtere auf den Boden, und läßt sie sulzen, dann die mittelbraune, hernach die dunklere. Man läßt sie schön sulzen, stürzt sie sodann heraus, ziert sie von außen mit Kräutern und Krebsschweifeln, und gibt die Speise zur Tafel.

Verschiedene Gattungen süßer Sulze.

478. Borstorfer-Aepfel-Sulze zur Anfeuchtung für Kranke.

Man nimmt zwölf Stück schöne Borstorfer-Aepfel, besteckt sie mit einigen Gewürznägeln, legt sie in eine neue Kanne mit einer halben Maß Wasser, läßt es sieden, bis die Aepfel ganz weich sind, seihet sodann das Wasser durch ein Tuch, und drückt den Saft davon gut aus, ohne das Mark dazu zu nehmen, wägt den Saft auf der Wage, und nimmt eben so viel braunen Zuckerkandis, gibt den Zucker und Saft zusammen in den Tiegel, und läßt es aufsieden, schäumt es, so gut als möglich, ab, läßt es so lange auf starker Gluth einsieden, bis es vom Boden Perlen aufwirft, gibt es sodann auf die Schale oder in einen Tiegel, läßt es auskühlen und sulzen, und gibt es zur Tafel, oder in Verwahrung, um nach Bedarf davon zu nehmen.

479. Eine Häringssulze oder Aspic.

Man macht eine schöne hellbraune Sulze nach Nr. 473, nur daß man in dieser Sulze gleich mit den Kalbs- oder Schweinsfüßen einen Häring auskochen läßt. Wenn die Sulze rein geklärt und abgeseihet ist, so putzet man noch besonders zwei Häringe rein, schneidet das Fleisch davon zu kleinen würflichten Bröckeln auf, schneidet auch etliche in Essig abblanchirte Zwiebeln dazu, gibt es zusammen in eine passende Casserolle,

Digitized by Google

oder in eine Sulzenform, gibt die Sulze darüber, läßt es an einem kühlen Orte stehen, stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

480. Limonienſulze.

Man nimmt auf eine Maß von ſechs Kälberfüßen den Stand, oder drei Loth aufgelöſte Hauſenblaſe, dann eine Maß Wein, eine halbe Maß Waſſer, reibt ein halbes Pfund Zucker auf vier oder ſechs Limonien gut ab, drückt den Saft dazu aus, und gibt ſodann alles dieſes, nebſt etlichen Gewürznägeln, etwas ganzen Zimmet, und von vier Eiern das Klare in eine Caſſerolle oder in einen Tiegel zuſammen, rührt es beſtändig auf der Gluth, und wenn es anfängt zu ſieden, ſchäumet man es ab, und ſpannt ein Tuch oder eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, oder gibt es in einen Sulzbeutel, läßt es durchlaufen, und gießt es öfter auf, bis es recht hell iſt, wie ein Kryſtall, gibt es auf die Schale oder in ein Modell, läßt es ſulzen, und ſtürzt es beim Anrichten auf die Schüſſel, wenn es im Modell iſt. Auf die nämliche Art wird die Sulze auch von Pomeranzen gemacht.

481. Eine rothe Weichſelſulze.

Man ſtößt eine Maß Weichſeln im Mörſer, ſetzet ſie mit Saft und Kern in einer Maß Waſſer auf, gibt ſo lange Zucker darauf, bis es ſüß genug iſt, auch etwas Zimmet und Limonienſchalen, wie auch zwei Loth Hauſenblaſe oder Kälberfüßſtand. Zu dergleichen Früchten-Sulzen iſt es noch beſſer, geraſpeltes Hirſchhorn, in Waſſer geſotten, zu nehmen: man nimmt nämlich ein Pfund geraſpeltes Hirſchhorn, ſetzet es mit zwei Maß Waſſer zu, und läßt die Hälfte davon einkochen; das Hirſchhorn muß aber zuvor recht fein gewaſchen werden. Wenn die Hälfte davon eingeſotten iſt, ſeihet man das Klare ab, und läßt es noch kürzer einkochen, welches ſtatt der Hauſenblaſe und des Kälberfüßſtandes dient, gibt es ſodann auch in die Sulze, und läutert es mit Eierklar, gießt es auf, und läßt es hell durchlaufen, wie eine andere Sulze.

Digitized by Google

482. Essigbeer- oder Weinscharlsulze.

Man nimmt eine halbe Maß Wein, eine Maß Wasser, und ein halbes Pfund Weinscharl, läßt es mit dem Wein und Wasser aufsieden, gibt Zucker darein, bis es süß genug ist, auch Gewürznägeln und Zimmet, läßt es wieder auskühlen, gibt sodann den Hirschhornstand oder die Hausenblase darein, läutert es mit Eierklar, wie die nach Nro. 481, und gibt sie auf die Schale oder in ein Modell, stürzt es, wenn es gesulzet ist, auf die Schale heraus, ziert es mit länglich geschnittenen Pistazien, und gibt es zur Tafel.

483. Eine Veilchensulze.

Man siedet drei oder vier Händevoll abgezupfte Veilchen in einer Maß Wasser und etwas Zucker auf, gibt ganzen Zimmet, von zwei Limonien den Saft, und den Hirschhornstand oder drei Loth Hausenblase darein, läutert es mit Eierklar, läßt es durchlaufen, wie die nach Nr. 481, und gibt sie übrigens auf einer Sulzenschale zur Tafel.

484. Eine grüne Sulze.

Man nimmt eine Maß Wasser, stößt eine gute Handvoll Kerbelkraut, drückt den Saft durch ein Tuch aus, gibt ihn nebst dem Saft von zwei Limonien darauf, reibt ein Viertelpfund Zucker auf Limonien ab, gibt ihn nebst etwas Zimmet und anderthalb Loth Hausenblase dazu, läutert sie, wie jene nach Nr. 466, und gibt sie in der Schale zur Tafel.

485. Eine Quittensulze.

Man schält die Quitten, schneidet sie in vier Spalten, und hebt die Kerne heraus, setzt ein Pfund solcher Quittenspalten in anderthalb Maß frischem Wasser und einer halben Maß Wein, nebst einem halben Pfund Zucker in einem Tiegel auf, legt die

Digitized by Google

Schalen und Kerne auf den Boden, und die Quitten darauf, läßt dieß mit Limonienschalen ganz weich kochen, und legt sodann die Quitten auf eine Schale heraus; das Uebrige seihet man durch ein Tuch, läßt es noch kurz einkochen, und wenn es ein wenig abkühlt, und zu sulzen anfängt, gibt man es über die Quitten. Auf gleiche Art kann man auch ordinäre Aepfel sulzen. Dazu wird auch ein und ein halbes Loth Hausenblasen gegeben.

486. Einen gesulzten Chaudeau oder Schwibs.

Man gibt ein Seidel weißen Wein in einen Topf oder in ein Häfelein, gibt 14 Eierdotter, ein und ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, ein halbes Pfund Zucker, worauf vier Citronen und zwei Pomeranzen abgerieben, wie auch den Saft ohne Kern von Citronen und Pomeranzen dazu, und quirlt dieses zusammen auf Kohlen zu einem dicken Chaudeau; dann gibt man eine obere Kaffeeschale voll Rum oder Arak dazu: indessen muß schon von 14 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen, und sogleich in den heißen Chaudeau gemischt werden; der Topf muß gleich auf Eis oder in frisches Wasser gestellt, und so lange mit einem Löffel gerührt werden, bis es anfängt kühl zu werden; sodann wird es in eine Form gegeben, kühl gestellt, und wenn es steif ist, auf eine Schüssel gegeben und aufgetragen.

Blanc manger auf verschiedene Art zu verfertigen.

487. Ein ordinäres Blanc manger.

Man siedet eine Maß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt nach Willkühr ein Stückchen Zimmet oder Vanille darein, läßt es damit kochen, stößt indessen ein Viertel-

Digitized by Google

pfund abgeschälte Mandeln recht fein, und gibt sie in den gesottenen Rahm, rührt es gut zusammen ab, läßt es aber nicht mehr aufsieden; sodann gibt man auch zwei Loth nur in wenig Wasser aufgelöste Hausenblase darein, und streicht es durch eine Serviette immer mit einem Eßlöffel durch, rührt es sodann, wenn es durchgeseihet ist, beständig, bis es anfängt dick zu werden, gibt es in ein Modell, und stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel.

488. Einen gestürzten Milchschaum mit Backereien garnirt.

Man nimmt eine Maß guten, dicken, süßen Schmetten, gießt von vier Eiern das Weiße darauf, quirlt oder sprudelt dieses zusammen, bis es immer von oben einen recht dicken Schaum macht, nimmt diesen davon herunter, und gibt ihn auf ein Sieb, damit das Flüssige abläuft. Ist fast aller dieser Schmetten zu Schaum geschlagen, so hat man indessen mit sehr wenig Wasser ein Loth feine Hausenblase aufgelöst. Den Schaum gibt man hernach in einen Topf, rührt die aufgelöste Hausenblase, wenn sie abgekühlt ist darunter, auch gestoßenen Zucker, so süß man ihn haben will. Wenn alles gut untereinander gemischt ist, so füllt man diesen Schnee in ein tiefes Sulzenmodell ein, und läßt ihn auf Eis, oder an einem kühlen Orte stehen. Sobald man ihn braucht, stürzet man ihn aus dem Modell, welches man einen Augenblick in warmes Wasser von außen stößt, auf die Schüssel, und ziert diesen Schnee mit spanischen Winden, oder besteckt ihn mit kleinen Hohlhippen, und gibt ihn zur Tafel.

489. Blanc manger in Form eines Damenbretes.

Man macht ein Blanc manger, wie vorgemeldetes nach Nro. 487, und gibt es in eine flache, runde, oder noch besser, auf eine viereckige Schüssel. Wenn es fest und gut gesulzt ist, so zeichnet man es vorhin an, schneidet es, zum Exempel, nach der Länge ganz gleich von einander sechsmal hinab, desgleichen

Digitized by Google

auch über die Quere wieder sechsmal ganz gleich von einander durch: so werden dann aus dem Eingeschnittenen lauter ganz gleiche viereckige Würfel ausfallen; dann nimmt man einen Löffelstiel, hebt damit gemach einen Würfel heraus, und läßt wieder einen daneben stehen, fährt immer auf jeder Reihe so fort, nimmt dann das Ausgestochene, und kocht damit zwei Tafeln aufgeriebene Chocolade, bis er ganz braun wird, füllt sodann mit diesem braun Aufgekochten, wenn es ganz abgekühlt ist, die nach den ausgestochenen Würfeln hinterbliebenen Höhlungen wieder ein, um so die Form eines Damenbretes herzustellen, und läßt es wieder gut sulzen.

490. Blanc manger in Form eines türkischen Bundes mit fünf Farben.

Man macht eine und eine halbe Maß weißes Blanc manger nach Nr. 487, und theilt es in fünf Theile ab: einen läßt man weiß, und einen färbt man roth, siedet Turnesol darin auf, oder gibt etliche Tropfen Alkermessaft, wovon es noch schöner wird, darein; den grünen färbt man mit Spinatsaft, zu welchem der Spinat trocken gestoßen, und durch ein Tuch gepreßt wird; blau färbt man mit schönem Veilchensaft, und schwarz färbt man mit Chocolade. Anfangs gibt man das grüne Blanc manger in das Modell eines türkischen Bundes, läßt es im Keller sulzen, und wenn es gesulzt ist, gibt man das rothe darauf, läßt es wieder sulzen, gibt das weiße, blaue, und zuletzt das schwarze auf obige Art darauf; es muß aber wohl bemerkt werden, daß das vorhergehende jedesmal gut gesulzet seyn muß, wenn das folgende darauf gegeben wird, und letzteres darf nie warm, sondern nur noch flüssig seyn, weil sonst alle Farben zusammen gehen würden. Man läßt es über Nacht im Keller stehen, und wenn es gut gesulzet ist, stürzt man es beim Anrichten ganz ordentlich auf die Schüssel. Will es nicht herausgehen; so darf man es nur ringsum mit einem Messer ablösen.

Digitized by Google

491. Ein Kaffee-Blanc manger.

Man macht ein weißes Blanc manger nach Nr. 488, und gibt auf eine Maß Blanc manger, welches sehr stark von Mandeln und Hausenblasen sein muß, vier Schalen recht guten, starken, schwarzen, hellen Kaffee darein. Wenn dieses zusammen gut abgerührt wird, bis es kühl ist; so gibt man es in das Modell, läßt es einkühlen oder auf Eis sulzen, stürzt es beim Anrichten auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

492. Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern.

Man macht das Blanc manger weiß, wie nach Nr. 488, färbt die Hälfte davon mit Spinatsaft schön grün, und gibt es auf eine flache Schüssel; sodann bläst man Eier aus, so viel man braucht, sticht unten und oben eine kleine Oeffnung hinein, und bläst durch die eine derselben das Inwendige an der entgegengesetzten Seite ganz heraus, verpicht die eine Oeffnung sodann mit Wachs, und auf die andere setzt man einen kleinen Trichter, füllt die leeren Eierschalen mit weißem Blanc manger ganz voll, läßt sie über Nacht stehen, und wenn man sie braucht, löset man ganz sachte die Schalen ab, und gibt sie auf das grüne Blanc manger, welches in der Schüssel ist.

493. Eine gesulzte Creme.

Man nimmt eine Maß süßen Rahm und zwölf Eierdotter, quirlt beides gut ab, seihet es durch ein Sieb, und gibt sodann ein Stück Zucker darein, damit es süß genug wird; den Geruch kann man nach Belieben geben, welchen man will; und kann dazu Limonien, Pomeranzen u. dgl. verwenden, wovon die Schalen mit dem Zucker abgerieben werden, oder man gibt ein Stück Vanille und ein Loth aufgelöste Hausenblase darein, rührt es zusammen auf dem Feuer, bis es dickich wird, gibt es sodann in ein Becher oder Modell, läßt es abkühlen und

Digitized by Google

sulzen. Vor dem Anrichten wird es auf eine Schüssel gestürzt, und dann zur Tafel gegeben. Auf dieselbe Art kann man auch diese Creme ohne Eierdotter und Hausenblase machen. Man nimmt statt dessen zehn oder zwölf gedörrte, und fein gestoßene Hühnerhäutchen, kocht sie mit dem Rahm und Zucker auf, seihet es durch, und läßt es abstehen.

Digitized by Google

Zweite Abtheilung.

Von

Fisch-, Eier- und Mehlspeisen.

Digitized by Google

494. Fisch-Jus-Suppe.

Man belegt den Boden eines Tiegels oder einer Casserolle mit Schmalz und vielen Zwiebeln, nimmt etliche, in kleine Stücke zertheilte Fische, als: Schleyen, Barben, je nachdem sie vorräthig sind; auch wenn man Köpfe von großen Fischen hat, welche zerhackt werden, etliche gelbe Rüben, Pastinak und Sellerie; gibt alles dieß in geschnittenen Stücken nebst etlichen Gewürznägeln hinein, setzt es auf eine Gluth, und läßt es, ohne es aufzurühren, am Boden schön braun werden, füllt es hernach mit gutem klaren Erbsensud auf, und läßt es ganz still ein paar Stunden aufsieden, seihet es dann durch ein Sieb, und gebraucht es ferner, wozu man will.

495. Weiße Fisch-Jus-Suppe.

Man belegt einen Tiegel mit Butter, desgleichen mit Zwiebeln und allem dem vorher gemeldeten Wurzelwerke, gibt auch etliche Stücke guten Fisch darauf, läßt dieses zusammen nur ein wenig anlaufen, aber gar nicht braun werden, füllt es ebenfalls mit gutem hellen Erbsensud auf, läßt es ein paar Stunden damit kochen, seihet es gut ab, und macht ferner einen beliebigen Gebrauch davon.

496. Braune gestoßene Fischsuppe.

Nachdem man etliche Fische geputzt, gewaschen und eingesalzen hat, wendet man sie in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz. Zu einer Suppe für zwölf Personen kann man immer zwei Pfund Fische nehmen. Je besser die Fische sind, desto besser wird auch die Suppe werden. Man bäckt auch drei Eier, und um einen Kreuzer Semmelschnitte schön bräunlich dazu, gibt alles in den Mörser, und stößt es recht fein

Digitized by Google

zusammen, legt in einen Tiegel ein Stück Schmalz und einen Löffel voll Mehl, macht daraus ein bräunliches Einbrenn, gibt das Gestoßene darein, und füllt es mit brauner Jus-Suppe oder mit Erbsensud auf, läßt es gut aufkochen, treibt es durch ein Sieb, und gibt es über gebähte oder gebackene Semmelschnitte zur Tafel.

497. Weiße gestoßene Fischsuppe.

Man siedet etliche Stücke Fisch in Salzwasser, löset die größten Gräthen davon ab, und stößt das Fleisch mit zwei hart gesottenen Eiern, einer Handvoll gestoßener Mandeln, und um einen Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln in einem Mörser klein zusammen, legt ein Stück Butter, einen Löffel voll schönes Mehl nebst dem Gestoßenen in einen Tiegel, und läßt es ein wenig anlaufen; dann gibt man von der weißen Fisch-Jus-Suppe nach Nro. 495 darauf, und läßt es damit gut aufkochen. Bei dem Anrichten treibt man es durch ein Sieb, und gibt gebähte Semmelschnitte darein. Man kann auch ein wenig Muskatennuß oder Blüthe dazu geben.

498. Eine Schleyensuppe.

Man nimmt eine Casserolle oder einen Tiegel, gibt auf den Boden etwas Schmalz oder Butter, und darauf etliche Zwiebelscheiben. Dann gibt man ein paar Pfund in kleine Stücken geschnittene, und gut ausgewaschene Schleyen dazu, etliche gelbe Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln. Dieses läßt man auf den Eiern ein wenig angehen. Hernach gibt man von einer Kreuzersemmel gebackene oder geröstete Schnitzeln dazu, füllt es dann mit klarer Erbsenbrühe, oder mit Sud auf, salzet es, und läßt es eine Stunde gut kochen. Will man es anrichten, so passirt man es durch ein Haarsieb, und gibt es über gebackene oder geröstete Semmelschnitzeln zur Tafel. Man kann es auch mit Muskatblüthe würzen.

Digitized by Google

499. Schneckensuppe.

Man kocht dreißig Schnecken in Wasser ganz weich, putzet und hacket sie mit hart gesottenen Eiern, Zwiebeln, grüner Petersilie, und um einen Kreuzer in Milch geweichter Semmel recht klein, setzt in einem Tiegel ein Stück Butter auf, gibt einen Löffel voll schönes Mehl dazu, und füllet ihn mit weißer Fisch-Jus-Suppe oder mit Erbsensud auf, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, richtet es dann über gebähte Semmeln an, und gibt es zur Tafel. Man kann es auch mit etlichen Eierdottern fricassiren.

500. Krebssuppe.

Man übersiedet zwanzig oder dreißig Kochkrebse in Salzwasser, nimmt die Schweife davon ab, löset sie aus, sticht die Galle aus, welche sie bei den Augen haben, und stößt das Uebrige sammt den Schalen im Mörser klein; wenn die Scheeren groß sind, so kann man sie auch auslösen. Man stößt ferner ein paar gebackene Eier, um einen Kreuzer gebackene Semmelschnitte, und ein Stück Butter, wie ein Ei groß, darunter. Wenn alles fein gestoßen ist, so läßt man ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl sammt dem Gestoßenen in einem Tiegel anlaufen, füllet es mit klarem Erbsensud auf, läßt es eine Weile gut versieden, treibt es hernach durch ein Sieb, und richtet es über gebackene Semmelschnitte an; man gibt an dieses (aus den ausgelösten Schweifeln und Scheeren) auch noch Salz und Muskatnuß, und schickt es zur Tafel. Nach Belieben kann man auch Krebsschöttel nach Nro. 19 in ordentlichen Schnitten darein geben.

501. Krebssuppe mit Milch.

Man kocht Krebse, so viel man brauchet, in Wasser ab, löset die Schweifeln und die Galle aus, nimmt davon nur die Schalen mit etlichen gebähten Semmelschnitten, ein Stück gute Butter, und stößt es zusammen. Wenn alles recht fein ist, gibt man ein Stück Krebsbutter in einen Tiegel, läßt damit

Digitized by Google

einen Löffel voll schönes Mehl anlaufen, siedet gute Milch oder Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt das Gestoßene und die siedende Milch in den Tiegel, läßt es gut zusammen aufkochen, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähtes Brod an. Man kann auch nach Willkühr ein wenig Zimmet und die ausgelösten Schweifeln darauf geben.

502. Eine Gersten- oder Schleimsuppe, mit gedörrten Schwämmchen.

Man kocht ein Viertelpfund feine Gerste oder Graupen in Wasser mit einem Stückchen Butter weich; auch kochet man zwei oder drei Händevoll gedörrte Schwämme oder Pilze ein wenig im Wasser auf, seihet sie ab, und schneidet sie mit einem Schneidemesser mit grüner Petersilie fein zusammen, macht hernach ein lichtbraunes Einbrenn mit Butter und wenig Mehl, gibt die kleingehackten Schwämme mit der Petersilie dazu, zu diesem auch die gekochte Gerste, läßt es mit gehörigem Salze und ein wenig Pfeffer oder Muskatblüthe gut verkochen, und richtet es zur Tafel an.

503. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.

Man setzt ein Kandel schöne große Erbsen mit kaltem Wasser zu, läßt sie weich sieden, schneidet zwei gelbe Rüben, kocht zwei Pastinakwurzeln mit etlichen fein geschnittenen Zwiebeln in einem Tiegel mit Butter oder Schmalz ganz weich, stäubt ein wenig Mehl darauf, und treibt die Erbsen sammt dem Sude durch ein Sieb, gibt es an die gedünsteten Wurzeln, läßt sie zusammen mit Salz und Pfeffer noch gut verkochen, und gibt es über gebackene Semmelschnitte zur Tafel.

504. Linsensuppe.

Man setzt schöne gute Linsen mit frischem Wasser zu, läßt sie weich sieden, schneidet zwei Stücklein Sellerie ganz fein gewürfelt auf, dünstet diese in Butter weich, gibt sie an die Linsensuppe, und brennt sie mit einem Stück Butter, einem Löffel voll

Digitized by Google

Mehl, und ein wenig Zwiebeln bräunlich ein, gibt dann noch etwas Salz und Pfeffer, und ein wenig Weineſſig hinzu, läßt es gut verſieden, und gibt es über gebackene Semmelbröckeln, oder man ſeihet es auch darüber.

505. Bäuſchel- oder Rognerſuppe.

Man ſiedet den Rogen von einem oder zwei Karpfen mit Salz, Eſſig und Zwiebeln ab, ſchneidet davon kleine Bröcklein, macht mit einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl ein gelbliches Einbrenn, gibt fein geſchnittene Zwiebeln und Limonienſchalen, dann den Rogen hinein, und füllt, wenn es vorräthig iſt, zum Theil Jus-Suppe, zum Theil klaren Erbſenſud, und dann einen Theil von dem Sude, worin der Rogen aufgeſotten worden iſt, darauf, gibt auch Salz und Pfeffer dazu, und läßt es gut aufkochen. Wenn man es zur Tafel geben will, ſo richtet man es über gebähte oder gebackene Semmelſchnitte an.

506. Milchner-Wandeln in brauner Suppe.

Man nimmt ein halbes Pfund Milch von Karpfen und ein Viertelpfund Butter, welche man ſchaumig abtreibt, überſiedet die Milch im Waſſer, zerhackt ſie, und treibt ſie mit der Butter ab, weicht um zwei Kreuzer abgeſchälte Semmeln in gewöhnliche Milch ein, drücket ſie aus, und treibt ſie auch darunter, rührt ſechs Eierdotter, einen nach dem andern, darunter, wie auch von ſechs Eierklar den Schnee, ſalzet es, ſchmiert die Wandeln mit Butter aus, ſo viel man braucht, füllet ſie mit dem Gerührten ein, und läßt ſie, wie nach Nr. 45, in einem Tiegel mit ein wenig ſiedendem Waſſer in Dunſt aufgehen. Sobald ſie fertig ſind, ſtürzet man ſie heraus, gibt eine braune Suppe nach Nr. 494 darüber, und ſchickt es zur Tafel.

Digitized by Google

507. Eine Birréſuppe mit Bohnen und Mandeln.

Man kocht weiße gedörrte Faſeolen oder Bohnen recht weich, ſchlägt ſie hernach durch ein Sieb, oder auch durch einen Durchſchlag, ſtößt vier Loth Mandeln recht fein, auch ein Stück Zucker, ein Stück Butter und ein paar Eßlöffel voll ſchönes Mehl dazu. Dann gibt man dieſes Zuſammengeſtoßene zu den durchpaſſirten Bohnen, gibt den Sud oder die Brühe von den Bohnen dazu, und läßt auch ein wenig Zimmet damit kochen Vor dem Anrichten wird es noch einmahl durchpaſſirt oder geſeihet, und mit ein paar Eiern abgegoſſen, über gebähte Semmelſchnitte angerichtet, und zur Tafel gegeben.

508. Eine braune Suppe mit gebackenen Maurachen.

Wenn man von großen Fiſchen Lebern hat, oder auch von Fröſchen, ſo hackt man ſie mit ein wenig grüner Peterſilie klein zuſammen. Dann nimmt man von einer Kreuzerſemmel die Bröſeln darunter, ſchlägt ein Ei und zwei Dotter darein, ſalzet und rühret es ab, macht dann von dem Abgerührten lauter kleine Maurachen, ſteckt ſtatt des Stieles ein Stückchen von einer Peterſilienwurzel darein, wendet nachher noch einmal jeden in Eiern und Semmelbröſeln um, und bäckt es aus dem Schmalze. Sodann gibt man gute Fiſchſuppe nach Nr. 494 darauf, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es zur Tafel an.

509. Saure Rahmnöckerln zur Suppe.

Man rührt eine Maß ſaueren Rahm mit acht Eierdottern ab, ſchlägt das Weiße von ſechs Eiern zu Schnee, rühret es nebſt etwas fein geſchnittenem Schnittlauch und Peterſilienkraut darunter, gibt ſodann acht Eßlöffel voll ſchönes Mehl dazu, verrühret alles recht gut, ſalzet es, ſchmiert eine Raine mit Butter aus, gibt das Gerührte darein, bäckt es in der Röhre, oder gibt oben und unten Gluth. Wenn es ausgebacken iſt, ſticht man mit einem Löffel Nöckerln heraus, legt ſie in die

Digitized by Google

Schüssel, gießt braune Suppe nach Nr. 494 darüber, und gibt es zur Tafel.

510. Gebackene Erbsen in der Suppe.

Man macht einen Brandteig, und setzt ein Mäßel Milch mit Butter oder Schmalz, in Größe einer Nuß, auf das Feuer; wenn es siedet, gibt man Mundmehl darein, bis es ein dicklicher Teig wird. Diesen trocknet man dann auf einer Gluth ab, und gibt ihn in eine tiefe Schüssel, schlägt fünf oder sechs Eier darein, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat, streicht diesen Teig auf einen umgekehrten Teller, drückt daraus mit einem Schlüssel oder mit einem sonst angemessenen Modell, das eine kleine runde Höhlung hat, kleine Bröckel, einer Haselnuß gleich, und legt sie in das Schmalz, welches aber nicht zu heiß seyn darf. Hat man deren genug darin, so schüttelt man das Pfännchen immer, daß sie mehr rund und allenthalben braun werden, nimmt sie dann mit einem Seihlöffel heraus auf einen Durchschlag, und behält sie warm. Will man anrichten, so gibt man sie in die Schüssel, und gießt braune Fischsuppe nach Nr. 494 darüber.

511. Amuletten- oder Fridaternudeln zur Suppe.

Man nimmt eine halbe Maß Milch in einen Hafen, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl darein, quirlt dieses recht gut ab, schlägt dann sechs Eier darein, salzet es, und quirlt es wieder, schmiert hierauf eine Amulett- oder sonst eine flache Pfanne mit Schmalz, gibt, wenn es recht heiß ist, ein wenig von dem Abgequirlten darein, läßt es rings herum laufen und schön abtrocknen; dann stürzt man es heraus auf ein Bret, macht es mit allen so fort auf gleiche Art, rollt sonach jedes dieser Teigblätter zusammen, schneidet sie fein, wie geschnittene Nudeln, setzt eine klare weiße Fischsuppe nach Nr. 495 zu, kocht die Nudeln darein, und wenn sie aufgesotten sind, gibt man sie zur Tafel.

Digitized by Google

512. Kräutersuppe mit verlornen Eiern.

Man nimmt ganz junge Zwiebeln, wie auch eine Handvoll Porri, Sauerampfer, Kerbelkraut und junge Petersilie, schneidet diese Kräuter, nachdem sie sauber gewaschen sind, nun länglich zusammen, dünstet sie in Butter, stäubt ein wenig Mehl darauf, und füllet sie mit weißer Fischsuppe nach Nro. 495, oder mit klarem Erbsensud auf, salzet sie, läßt sie gut aufsieden, legt verlorne Eier nach Nr. 473 über gebähte Semmeln, so viel man braucht, gießt die Kräutersuppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

513. Fasten-Panadelsuppe.

Man reibt Semmel oder auch Hausbrod nach Belieben, röstet die Bröseln mit Butter oder Schmalz ganz bräunlich, füllt sie dann mit klarem Erbsensud auf, und läßt sie gut aufsieden. Vor dem Anrichten quirlt man vier Eierdotter mit ein paar Löffel voll saueren Rahm ab, gibt es unter stetem Rühren in die Suppe, und richtet es zur Tafel an.

514. Falsche Chocoladesuppe.

Man legt ein Stück Zucker nebst einem Stück Schmalz in eine Pfanne, läßt den Zucker darin kastanienbraun werden, gibt dann ein paar Löffel voll Mehl darauf, und macht davon ein ganz braunes Einbrenn; auch gibt man ein wenig gestoßenen Zimmet und Gewürznägel, wie auch eine halbe Maß siedende Milch darauf, und läßt es zusammen noch eine Weile kochen; die Süßigkeit des Zuckers soll aber ein wenig vorschmecken. Beim Anrichten gibt man es über gebähte Semmelschnitte. Nach Belieben kann man es auch mit drei Eierdottern fricassiren.

515. Eiersuppe.

Man brennt eine und eine halbe Maß Wasser mit einem Stück Butter und ein wenig Mehl ganz weiß ein, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß darein, und läßt es gut

aufkochen. Vor dem Anrichten quirlt man sechs Eier mit einigen Tropfen kaltem Wasser ab, gibt das eingebrennte Wasser darein, quirlt es gut, und richtet es über gebähte Semmelschnitte an.

516. Weinsuppe.

Man nimmt eine Maß Wein, eine Maß Wasser, Zucker und Zimmet nach Belieben, ferner ein Stück frische Butter, welche man in Mehl umwendet, und damit aufkochen läßt; dann nimmt man zwölf Eierdotter mit einigen Tropfen frischem Wasser in einen Hafen, gibt den aufgesottenen Wein und das Wasser unter beständigem Quirlen hinein, und richtet es über gebähte Semmelschnitte zur Tafel an.

517. Biersuppe.

Man gießt eine und eine halbe Maß weißes Bier, in eine rein geputzte messingene oder kupferne Pfanne, setzet es auf das Feuer, schäumt es immer ab, und gibt zuletzt ein Stück Zucker nach Belieben darein, quirlt sechs Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm ab, gibt das siedende Bier darauf, rührt es noch ein wenig auf der Gluth ab, und richtet es über gebähte Semmelschnitte an.

518. Eine braune Biersuppe.

Man nimmt gutes Hausbrod, reibt auf dem Reibeisen so viel als man braucht, gibt in eine Raine oder in eine Casserolle ein Stück Butter oder frisches Schmalz, und läßt diese Brodbröseln damit rösten. Hernach gibt man braunes Bier darauf, so viel man nöthig hat, ein Stück Zucker, oder ein paar Löffel voll Syrup und auch fein geschnittene Citronenschalen dazu, läßt es zusammen gut verkochen, und gibt es zur Tafel.

519. Süße Milchrahmsuppe.

Man setzt zwei Maß süßen Rahm mit einem Stück Zucker auf, gibt sechs Eierdotter in einen Hafen nebst einigen Tropfen

Digitized by Google

kalten Wasser, gießt unter beständigem Quirlen den Milchrahm siedend darein, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an. Man kann auch einige Pfirsichblätter damit aufkochen lassen.

520. Einbrennsuppe.

Man macht mit einem guten Stück Schmalz und drei Löffeln voll Mehl ein recht dunkelbraunes Einbrenn, gibt zuletzt fein geschnittene Zwiebeln mit etlichen Gewürznägeln und ein wenig Kümmel darauf, wenn alles braun ist, gießt man siedendes Wasser dazu, salzet es, und läßt es zusammen gut und ganz dickich einkochen. Will man anrichten, so seihet man es durch ein Sieb, und gibt es über klein gewürfelt geschnittene Semmeln oder über Hausbrod in die Schüssel.

521. Tropfsuppe.

Man schlägt in einen kleinen Hafen fünf Eier, gibt so viel Mehl dazu, als man nöthig zu haben glaubt, damit es ein fein rinnender Teig wird, schlägt diesen mit dem Löffel recht fein ab, läßt Wasser in einem Hafen gut aufsieden, und diesen Teig sehr fein hineinlaufen. Ist er noch zu dick, so darf man nur einen Eierdotter nachgeben. Wenn das Eingelassene in die Höhe geht, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, gibt kaltes Wasser darauf, und seihet dieses wieder gut ab. Will man anrichten, so gibt man siedendes Wasser mit Salz oder Erbsensud darein, läßt es damit aufsieden, richtet es an, und schmalzet es mit in Butter gelblich gerösteten Semmelbröseln, oder mit fein geschnittenen Zwiebeln auf.

522. Bretzensuppe.

Man schneidet Fastenbretzen in der Mitte von einander, richtet sie in eine Suppenschüssel ein, eine Lage Bretzen, und hierauf eine Lage aufgeriebenen Parmasankäse, so viel man hat, brennt eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich, gibt siedendes Wasser darein, läßt es mit Salz und

Digitized by Google

Pfeffer gut aufsieden, gießt es über die eingerichteten Bretzen, deckt es zu, läßt es an einem warmen Orte eine halbe Stunde stehen, bis die Bretzen recht auflaufen, und gibt sie dann zur Tafel.

523. Französische Suppe.

Man nimmt etliche Stücke gelben Wirsching oder Kohl, schneidet diesen nach der Länge, aber nicht gar fein, wie auch desgleichen Zwiebeln, Porri und Petersilienkraut, setzt dieses mit siedendem Wasser zum Feuer, gibt Salz, Pfeffer und ein großes Stück frische Butter darein, läßt dieses Gemüse ganz weich sieden, schneidet sodann eine Semmel zu ganz feinen Schnitten auf, legt in eine Suppenschüssel wechselweise eine Lage Semmel, und eine Lage Käse, bis alles eingeschichtet ist, schüttet sohann den gesottenen Wirsching sammt dem Uebrigen ganz siedend darein, bedeckt es, und gibt es zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Eierspeisen.

524. Ein Amulett, oder Eier in Schmalz.

Für zwölf Personen schlägt man zwanzig Eier auf, gibt Salz und Pfeffer darein, schlägt sie gut ab, nimmt eine flache Pfanne, gibt ein gutes Stück Schmalz dazu, und wenn es recht heiß ist, schüttet man die abgeschlagenen Eier darein, und hebt es anfangs mit einem Schäuferl rings herum auf, damit es nicht anbrennt. Ist es auf dem Boden recht fest und bräunlich, so nimmt man von eben der Größe wieder eine Pfanne mit einem Stück Butter, und wenn es heiß ist, stürzet man das Amulett von der ersten Pfanne in die andere hinüber, und läßt es auf einer Gluth schön bräunlich werden. Eigentlich soll es auf beiden Seiten schön gebacken seyn, in der Mitte aber saftig bleiben. Man gibt es dann sogleich auf einer Schüssel zur Tafel.

Digitized by Google

525. Ein aufgelaufenes Amulett.

Man quirlt eine Maß süße Milch oder Rahm in einem Hafen mit sechs Eßlöffeln voll schönem Mehl gut ab, schlägt zwölf Eier darauf, salzet und quirlt es wieder ab, gibt etliche Röckeln Butter hinein, bestreicht mit Butter eine Reifschüssel, gibt das Abgequirlte hinein, stellt es in eine nicht zu heiße Röhre, oder macht oben und unten Gluth. Ist es aufgelaufen, und gut ausgebacken, so gibt man es in der Reifschüssel zur Tafel.

526. Ein gefülltes Amulett.

Man gibt in einen Hafen eine halbe Maß süßen Rahm und ein paar Löffel voll schönes Mehl, quirlt es gut ab, schlägt acht Eier dazu, und quirlt es wieder ab, bestreicht dann eine flache Amulettpfanne mit Schmalz, und wenn sie heiß ist, gibt man die Hälfte von dem Abgequirlten hinein, läßt es ganz gleich auseinander laufen, schiert es auch immer ein wenig auf, und läßt es auf einer Gluth gut abtrocknen. Dieses Amulett gibt man auf die Schüssel, das Gebackene auf den Boden, dann ein gutes Ragout, welches von Krebsschweifeln, Champignons oder von Hechtleber, oder auch von Karpfenmilch gemacht werden kann, ganz mit kurzer Sauce darauf, und macht von der andern Hälfte des Abgequirlten wieder ein Amulett, wie ersteres, stürzt es darüber und gibt es zur Tafel.

527. Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art.

Man macht Eierflecke von sechs Eiern nach Nro. 511, schneidet sie eben so, wie geschnittene Nudeln, treibt eine Maß saueren Rahm mit sechs Eierdottern ab, schlägt das Klare davon zu Schnee auf, und rührt es auch darunter, gibt Salz und etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darein, rührt auch die geschnittenen Eierflecke dazu, verrührt es gut, gibt es in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel, macht unten und oben Gluth, oder läßt es in der Röhre backen, und gibt es sammt der Schüssel zur Tafel.

Digitized by Google

528. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln.

Man macht Eierflecke nach Nro. 511, schneidet aber diese zu kleinen viereckigen Fleckeln, siedet auch etliche gute Erdäpfel, schält sie ab, und schneidet sie in dünne Blätter auf, rührt übrigens Rahm und Eier, wie nach Nro. 527, ab, thut sodann die Eierflecke und die aufgeschnittenen Erdäpfel darunter, gibt es sonach in eine mit Butter beschmierte Schüssel, bestreut sie von oben mit Parmasankäse, bäckt sie übrigens, wie die vorigen, und gibt es zur Tafel.

529. Eierflecke, mit Beschamell gefüllt.

Man macht Eierflecke, wie die vorigen; nur läßt man, wenn sie ganz fein werden sollen, das Mehl hinweg, nimmt bloß acht Eier, welche mit etlichen Tropfen Milch und Salz abgequirlt, und hernach ganz dünn und trocken werden, läßt ferner ein Stück Butter, wie ein Ei groß, in einem Tiegel zerfließen, gibt ein paar Kochlöffel voll schönes Mehl darauf, läßt es nur anlaufen, gießt sodann eine Maß süßen Rahm oder gute Milch dazu, und läßt es zusammen gut verkochen, damit es, wie ein dickes Kindsmus, wird; läßt solches abkühlen, und schlägt drei Eier darein, streicht von diesem Beschamell auf jeden Eierfleck einen guten Messerrücken dick auf, schneidet um zwei Kreuzer Semmeln zu klein gewürfelten Bröckeln, bäckt sie gelb aus dem Schmalze, und gibt auch etliche von diesen Bröckeln auf das Beschamell, rollt dann die Eierflecke zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, und gibt alle Eierflecke, wenn sie auf diese Art eingefüllt sind, ordentlich darauf, nimmt noch ein paar Löffel voll von diesem Beschamell, rührt drei Eierdotter, eine halbe Maß süßen Rahm oder Milch darein, salzet und quirlt es gut ab, gibt es über die gefüllten Eierflecke, läßt es wieder in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

530. Eingesetzte Eier mit Sardellen.

Man nimmt eine passende flache Schüssel, bestreicht sie mit Butter, nimmt ein Viertelpfund gute Sardellen, putzt und wäscht sie rein, löset die Gräten davon aus, und schneidet davon längliche Streifeln, belegt den ganzen Boden der Schüssel damit, und schlägt gute frische Eier darauf, so viel man nöthig hat, streut Salz und Pfeffer dazu, und stellt die Schüssel in einen Backofen, oder gibt unten und oben Gluth, ehe die Eier anfangen, zusammen zu gehen; doch müssen diese in der Mitte noch weich seyn. Dann gibt man sie zur Tafel.

531. Gefüllte Eierflecke mit Fischfarce.

Man macht die Eierflecke, wie nach Nro. 529, so viel man braucht, nimmt ein Pfund Hechten, Barben oder Weißfische, zieht ihnen die Haut ab, löset alle Gräthen, so viel als möglich, aus, hackt das Fleisch davon mit etwas Zwiebeln und grüner Petersilie fein zusammen, und gibt um zwei Kreuzer abgeschälte, in Milch getauchte und ausgedrückte Semmeln darunter. Wenn alles recht fein ist, stößt man es im Mörser nebst einem Stück Butter, macht sodann von vier Eiern ein Gerührtes, aber nicht gar zu fest, und stößt es auch darunter, nimmt also diese Farce, salzet sie, und rührt noch ein paar Eier darein, streicht etwas davon auf jeden Eierfleck, rollt ihn zusammen, und gibt ihn auf eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel. Wenn alle übrigen auf diese Art zubereitet sind, gibt man eine Maß süßen Rahm, mit drei Eierdottern abgequirlt, darüber, läßt sie in der Röhre, wie die vorigen, auflaufen, und gibt sie zur Tafel.

532. Ein Eingerührtes mit Spargel.

Man blanchirt kleinen Kochspargel im Salzwasser, schneidet ihn in der Quere kurz ab, schlägt in einen Hafen zwanzig Eier auf Salz und Pfeffer, und den geschnittenen Spargel, wie auch etliche Tropfen Wasser, dazu, gibt in einen Tiegel

Digitized by Google

oder in eine Pfanne ein Stück Butter, und läßt es heiß werden; dann quirlt man die Eier sammt dem Spargel, gibt es hinein, rührt es immer auf einer Gluth ab, bis es ganz dicklich wird, aber doch noch saftig ist, und gibt es auf die Schüssel. Hat es ein Raumel angelegt, so scharret man ihn auf, und gibt ihn darüber.

533. Verlorne Eier auf gebackene Semmel.

Man schneidet von zwei Kreuzersemmeln dünne Schnitte, bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die Schnitte darein, schlägt zwölf frische Eier darauf, damit sie ganz bleiben, gibt Salz und Pfeffer, wie auch süßen Rahm darzu, damit sie bedeckt sind, stellt es in eine Röhre, bis die Eier von oben weiß überzogen, aber nicht fest sind, und gibt es sodann gleich zur Tafel.

534. Gefüllte Eier mit sauerem Rahm.

Man siedet harte Eier, so viel man braucht. Sind sie frisch, so gibt man, um sie besser schälen zu können, ein wenig Salz in das Wasser. Wenn sie geschält sind, so schneidet man sie in der Mitte von einander, nimmt das Gelbe heraus, treibt dieses mit einem Stück Butter, mit einigen frischen Eierdottern, ein wenig Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eier mit dieser Fülle ein, gibt sie alle recht ordentlich auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, saueren Rahm darein, jedoch nicht so viel, daß er über die Eier reicht, streut fein geschnittenen Schnittlauch und grüne Petersilie darauf, läßt es in der Röhre oder auf einer Gluth ein wenig aufkochen, und gibt es zur Tafel.

535. Eingerührte Eier mit Bickelhäringen.

Man nimmt zwei gute frische Bickelhäringe, wäscht sie, zieht ihnen die Haut ab, löset die Gräthen aus, schneidet das Bratige recht fein ab, schlägt zwanzig frische Eier auf, gibt ein paar Eßlöffel voll Wasser dazu, gehörig Salz und Pfeffer

Digitized by Google

mischet die geschnittenen Häringe darunter, und macht davon eingerührte Eier in einer Pfanne oder Raine mit einem Stück Butter. Man lasse sie nicht zu sehr zusammen gehen; denn sie müssen noch ziemlich weich seyn. Dann richtet man sie zur Tafel an.

536. Harte Eier, mit verschiedenen Farben gefüllt.

Man siedet harte Eier, so viel man braucht, schält sie, und schneidet sie mitten von einander, theilt sie dann in vier ab, macht ein Krebsschöttel, treibt dieses mit Krebsbutter ab, wie bei Nr. 19 beschrieben, und gibt auch die Krebsschweifeln, klein geschnitten mit hinein, füllt einen Theil der harten Eier mit dieser rothen Fülle ein, macht auch ein Spinatschöttel nach Nr. 20, treibt es mit einem Stück Butter und ein wenig klein geschnittenem Petersilienkraut ab, füllt eben wieder einen Theil Eier mit dieser grünen Fülle ein, macht ein Ragout von Fischleber, dünstet es mit Butter, Salz und Pfeffer, und gibt zuletzt ein wenig Blut von Fischen darauf, füllt wieder einen Theil von Eiern mit dieser braunen Fülle ein; zu dem vierten Theil Eier macht man eine gelbe Fülle von einigen harten Eierdottern, wie die vorgemeldete nach Nro. 534, und füllt es desgleichen; dann gibt man diese Eier, alle hübsch ordentlich, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und auf den Boden saueren Rahm, stellt die Eier darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

537. Harte Eier mit Senf.

Man siedet so viele Eier als man nöthig hat, schält sie, und schneidet sie geringelt auf, schneidet auch zu zwölf Eiern zwei Kreuzersemmeln klein gewürfelt auf, bäckt sie in Schmalz, nimmt eine Maß saueren Rahm, quirlt ihn mit zwei Eiern, mit Salz und etwas Schnittlauch, auch einer Kaffeeschale voll Senf ab, mischt die Semmelbröckeln unter die Eier, nimmt eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt erstlich eine Lage von Eiern und Semmeln, dann ein wenig von dem Abgequirlten,

Digitized by Google

wieder Eier, und wieder von dem Abgequirlten darunter. Wenn alles eingelegt ist, setzt man es in den Ofen, oder macht unten und oben Gluth, und läßt es aufkochen.

538. Harte Eier mit Kren (Meerrettig).

Die Eier werden eben auf die vorige Art geschnitten; statt des saueren aber wird eine Maß süßer Rahm mit vier Eierdottern abgerührt, und Semmelbröckeln darunter gemischt, wie unter die vorigen; es wird dann eine Schüssel mit Butter bestrichen, und eine Lage von Eiern, eine Lage aufgeriebenen Kren, sodann wieder Eier, und wieder Kren hinein gegeben, bis alles eingelegt ist. Zuletzt kommt der mit Eierdottern abgequirlte Rahm darüber. Man läßt es in der Röhre aufkochen, und gibt es zur Tafel. Auch kann man den Rahm oder die Eier nach Belieben salzen.

539. Einen Pudding mit verlorenen Eiern.

Es wird eine Casserolle oder ein Modell gut und dick mit Butter bestrichen. Hernach schlägt man achtzehn bis zwanzig frische Eier auf, gibt ein Seidel oder eine Viertelmaß guten Schmetten darein, und auch Salz und Muskatblüthe. Dann füllt man es in das ausgeschmierte Modell, oder in eine Casserolle ein. Es darf gar nicht viel unter einander gerührt werden. Jetzt stellt man es in siedendes Wasser, und deckt es gut zu, bis es von oben ganz zusammen gegangen ist. Von der Mitte sollte es noch weich bleiben. Dann macht man ein gutes Fischragout nach Nro. 526, gibt es auf eine Schüssel, stürzt den Eierpudding darauf, und gibt es zur Tafel.

540. Harte Eier mit Beschamell.

Man macht ein Beschamell nach Nr. 529, aber etwas weicher, siedet harte Eier, so viel man braucht, salzet sie, gibt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, legt die geringelt geschnittenen Eier darauf, und das Beschamell, wenn es gut gekocht ist, darüber, bestreut es von oben mit in Butter geröste-

Digitized by Google

ten Semmelbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und gibt es zur Tafel.

541. Halb farcirte Eier in einer Rahmsauce.

Man schneidet zwölf hart gesottene Eier in der Mitte von einander, macht eine Fischfarce, wie in Nro. 531 beschrieben ist, und rührt das Gelbe von Eiern mit etwas Butter und ein paar Eierdottern, Salz und ein wenig Schnittlauch ab, füllt dann in jedes halbe Ei wieder von den Dottern hinein, und legt die andere halbe Seite von Fischfarce darüber, damit jedes einem ganzen Ei ähnlich wird, und formirt die übrigen auf die nämliche Art; so wird man vier und zwanzig ganze Eier bekommen. Man wendet sie sodann in aufgeklopften Eiern und feinen Semmelbröseln um, und bäckt sie ganz langsam aus dem Schmalze; dann setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel auf, gibt einen Löffel voll Mehl darein, macht ein lichtbraunes Einbrenn, gießt ein Mäßel saueren Rahm darein, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufkochen, gibt es auf die Schüssel, die gebackenen Eier darauf, und richtet sie, wenn sie noch ein wenig aufgekocht sind, zur Tafel an.

542. Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

Man setzt Wasser mit Salz in einer Pfanne auf. Sobald es anfängt zu sieden, schlägt man Eier darein, so viel man braucht, läßt sie zwei oder drei Minuten sieden, stellt sie vom Feuer, und läßt sie noch ein wenig anziehen, nimmt sie sodann mit dem Seihelöffel heraus, und legt sie auf ein Sieb; wenn sie abgetrocknet sind, wendet man sie in Eiern und Semmelbröseln um, jedoch mit der Vorsicht, daß man sie nicht zerdrücke, bäckt sie sodann im heißen Schmalze, und gibt sie auf Sauerkraut oder trocken, oder läßt sie auch in kurzer Jus-Suppe nach Nr. 494 aufkochen.

Digitized by Google

543. Verlorene Eier auf Sauerampfer, gespickt.

Man schlägt so viel Eier als man braucht in ein siedendes Wasser, kocht sie, aber etwas fester, als die vorigen; doch muß der Dotter noch weich seyn; man schneidet Krebsschweifeln recht fein länglich, nimmt eine feine Spicknadel, spickt die verlorenen Eier mit diesen Krebsschweifeln, so viel als möglich, kocht Sauerampfer in Wasser ab, schneidet ihn fein, kocht ihn mit Butter und mit gutem Erbsensud, gibt ihn auf die Schüssel, die Eier darauf, läßt sie ein wenig aufkochen und gibt sie zur Tafel.

544. Kleine Fricandeaux von Fischfarce.

Man nimmt ein Pfund gutes Fischbrat von einem Karpfen oder Hecht, löset die Gräthen aus, und schneidet es hernach mit Citronenschalen und ein wenig Zwiebel klein zusammen. Wenn es fein ist, so treibt man ein Viertelpfund Butter gut ab, gibt das rohe geschnittene Fischbrat darunter, salzet es gehörig, und macht auf einem mit Mehl bestreuten Brete lauter kleine runde Fricandeaux daraus, gibt Butter in eine Casserolle oder in eine Raine, gibt es darauf, und läßt es auf beiden Seiten lichtbraun werden. Dann kocht man Sauerampfer nach Nr. 543, gibt ihn auf die Schüssel, die Fricandeaux darauf, und so zur Tafel.

545. Semmelwandeln in süßer Rahmsauce.

Man reibt von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneidet die Semmeln ganz klein gewürfelt auf, quirlt acht Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm ab, gibt es an die Semmeln, salzet sie, und läßt sie eine Weile weichen, schlägt sodann von sechs Eierklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, bestreicht Wandeln oder eigens dazu bestimmte Formen mit Butter aus, gibt das Abgerührte hinein, ohne sie jedoch ganz voll zu füllen, setzt sie in einen Tiegel, worin so viel siedendes Wasser ist, daß es bis in die Hälfte der Wandeln reicht, deckt den Tiegel zu, läßt sie darin aufkochen, macht eine

Digitized by Google

süße Rahmsauce nach Nr. 82, und gibt diese auf die Schüssel. Wenn die Wandeln ausgesotten sind, stürzet man sie auf die Sauce heraus, und gibt sie zur Tafel.

546. Eierkäse zu machen.

Man schlägt zwölf Eier auf, gibt zwei Maß gute süße Milch darein, quirlt sie gut ab, seihet sie sodann durch ein Sieb, damit die Vögel von den Eiern hinweg kommen, thut nach Belieben Zucker darauf, gibt es in eine Pfanne, rührt es auf einem gelinden Feuer so lange, bis es anfängt käsig zu werden, nimmt es sodann vom Feuer, seihet es mit einem Seihelöffel, oder in einem Sieb ab, damit man alles Dicke bekommt, gibt dieses in ein dazu bestimmtes Modell, welches aber kleine Oeffnungen haben muß, durch welche das Wasser ablaufen kann, drücket es, so viel als möglich hinein, damit es ganz fest werde, und das Wasser rein ablaufe; dann läßt man es abkühlen, und gibt es kalt zur Tafel. Den Zucker kann man auch davon weglassen, und anstatt dessen nur ein wenig Salz darein geben.

747. Kalte Eier mit Essig und Oehl.

Man siedet harte Eier, so viel man braucht, schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt von der Hälfte der Eier die Dotter heraus stößt sie im Mörser mit zwei frischen Eierdottern, gibt sie auf die Schüssel, rührt Provencer-Oehl, Essig, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilienkraut darunter, macht dieses zu einer dicklichen Sauce, gibt die übrigen Eier darein, wendet sie einigemal darin um, und gibt sie zur Tafel.

548. Maccaroni- oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch.

Man nimmt ein Viertelpfund feine Seiden-Maccaroni, oder von drei Eiern fein geschnittene Nudeln, kocht diese in zwei Kannen siedender Milch ein, läßt sie stark einkochen, und

Digitized by Google

dann auskühlen; treibt ein halbes Pfund Butter ab, gibt die Nudeln nach und nach hinein, schlägt acht Eier darauf, und rührt von sechs Eierklar auch den Schnee darunter; von einem gut geräucherten Fisch nimmt man ein Stück ohne Gräthen, zupft oder hackt diesen fein auf, und rührt ihn darunter, nimmt eine Reifschüssel, schmiert diese mit Butter aus, und gibt das Gerührte darein, läßt es in der Röhre ganz langsam backen, und gibt es sogleich zur Tafel. Man kann auch, wenn man will, vier Loth aufgeriebenen Parmasankäse darunter geben.

549. Kleine Muschelkücheln mit Karpfenmilchner.

Man macht eine Fischfarce nach Nr. 544, gibt diese, wenn sie zuvor recht fein gestoßen ist, auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walget hernach diese Farce ganz dünn aus, etwa nur einen Messerrücken dick, schneidet daraus runde Fleckeln, und bindet sie über einen eisernen umgekehrten Schöpflöffel mit einem Spagat, daß sie wie Bärenpratzen aussehen, bäckt sie aus dem Schmalze, gibt hernach einen nach dem andern auf die Schüssel, und macht ein Ragout von Karpfenmilchner, schneidet diesen klein, gibt Butter, Citronensaft und ein wenig Erbsenbrühe darauf, wenn es ein wenig aufgekocht hat, füllt die ausgebackenen Muschelkücheln damit, und gibt es zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Fische zu kochen.

550. Karpfen in einer böhmischen Sauce.

Man nimmt einen Karpfen, so groß man ihn braucht, macht denselben auf, nimmt das Eingeweide heraus, und sucht behutsam die Galle davon abzulösen; dann nimmt man das Blut heraus, gibt solches auf ein paar Tropfen Weinessig, schneidet den Karpfen in Stücke nach Belieben, salzet ihn, setzt in einer Pfanne oder in einer Casserolle halb Essig und halb Bier auf das Feuer, und gibt etliche geschnittene Zwiebeln,

Digitized by Google

Limonienschalen, etliche Stücke Petersilienwurzeln und fein geschnittenen Sellerie dazu. Wenn dieses gut zusammen aufgekocht, gibt man die Karpfenstücke sammt den Bäuscheln oder dem Eingeweide nebst einem Stück Butter darein, und läßt nun alles gut und langsam auskochen. Wenn es beliebt, kann man auch etwas Hausbrodrinde damit aufkochen lassen. Vor dem Anrichten gibt man das Blut nebst einem Stückchen Zucker dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, und richtet sodann den Karpfen sammt den Wurzeln zur Tafel an. Wem diese Sauce nicht dicklich genug ist, der kann mit einem Stückchen Zucker, eine Nuß groß, mit Schmalz und einem Löffel voll Mehl ein braunes Einbrenn machen, und solches darin verkochen lassen.

551. Karpfen, mit Blut gedünstet.

Man macht den Karpfen auf, wie vorher gemeldet, damit man das Blut rein bekomme, schuppet ihn, und schneidet denselben in Stücke, wie man ihn braucht; man kann das Eingeweide, wenn die Galle davon abgelöset ist, auch dabei lassen, bestreut den Karpfen mit ein wenig Salz, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter, und ein wenig geschnittene Zwiebel auf den Boden, den Karpfen darauf, ein wenig Weinessig, Pfeffer, etliche Gewürznägel, Limonienschalen und Lorbeerblätter darein, läßt dann den Karpfen mit dieser Zuthat dünsten, wendet die Stücke einmal um, und wenn man glaubt, daß sie bald ausgedünstet sind, so gibt man ein wenig Erbsensud darauf, macht mit einem Stück Schmalz, einem Stück Zucker und einem Löffel voll Mehl ein braunes Einbrenn, gibt es darein, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, gibt vor dem Anrichten das Blut von dem Karpfen darauf, läßt es noch einmal damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel, und die Sauce darüber an.

552. Farcirten und gebratenen Karpfen.

Man schuppt dazu einen schönen Karpfen, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, und zieht ihm

Digitized by Google

dann die Haut auf beiden Seiten vom Kopfe bis zum Schweife ab; dabei läßt man aber den Kopf und den Schweif an der mittleren Gräthe hängen, das Fleischige löset man alles davon ab, und schneidet es recht fein mit etwas Zwiebeln, Limonienschalen, etlichen Sardellen, und um einen Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte Semmel auch darunter, stößt dieses alles in einem Mörser mit einem Stück Butter, macht auch ein Eingerührtes von drei oder vier Eiern, stößt es auch darunter, gibt Salz und Pfeffer darauf, und legt von der Farce ein paar Finger dick auf eine mit Butter ausgeschmierte Bratraine, sodann die Gräthen sammt dem Kopfe und Schweif ordentlich darauf, formirt dann auch auf der Höhe mit der Farce den Karpfen wieder, wie er vordem war, und modelt mit einem kleinen Löffel in die Farce schuppenähnliche Einschnitte. Ist der Karpfen ein Milchner, so kocht man die Milch in Butter, Limonienſaft, Salz und Pfeffer auf, und gibt sie auch wieder in die Mitte hinein; überstreicht sodann den Karpfen mit aufgeklopften Eiern, gibt Butter und ein wenig Essig auf den Boden der Bratraine, und läßt den Karpfen in der Röhre braten; sodann macht man eine Rahmsauce nach Nro. 80, oder eine Sardellensauce nach Nro. 63., und legt den Karpfen in einer schicklichen Ordnung darauf.

553. Eine andere Gattung gefüllten Karpfen.

Man nimmt einen guten Karpfen, der ein Rogner seyn muß, schuppet ihn, und macht ihn auf, nimmt das Eingeweide heraus, und löset die Galle behutsam ab. Den Rogner überkocht man in einem Salzwasser mit Essig. Indessen weicht man drei abgerindete Kreuzersemmeln in Milch ein. Sind sie weich, so drücket man sie aus, treibt ein Viertelpfund Butter ab, thut die geweichten Semmeln darunter, auch den abgekochten und klein zerdrückten Rogner dazu, schlägt fünf bis sechs Eierdotter darein, gibt feingeschnittene grüne Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, füllt mit diesem Abgerührten den Bauch des Karpfens ein, nähet ihn zusammen, salzet den Fisch, bestreicht ihn mit Butter, und brät ihn in einer Bratpfanne. Zuletzt streut

Digitized by Google

man klein gehackte Sardellen darauf, macht eine Kräutersauce nach Nro. 74 darunter, und gibt ihn dann zur Tafel.

554. Karpfen oder andere Sudfische à la Portugesa.

Man schneidet die Fische, es mögen Karpfen, Hechte, Schleyen oder Rutten seyn, in gehörige Stücke, nachdem sie abgeschuppet sind, salzet sie gut, spritzet ein wenig Weinessig darüber, und läßt sie ein wenig stehen. Hernach setzt man eine Pfanne oder eine Casserolle mit rothem Wein und ein wenig Wasser auf, gibt etliche geschnittene Zwiebeln darein, ein wenig Lorbeer, ganze Gewürznägeln, ganzen Pfeffer und Citronenschalen. Wenn dieses zusammen kocht, gibt man die Fische dazu, und läßt sie darin weich kochen; dann legt man die Fische auf die Schüssel. In den Sud legt man ein Stück Zucker auf Citronen abgerieben, ein Stückchen Butter, mit einem Eßlöffel voll Mehl vermengt, läßt es zusammen kurz einkochen, passirt es durch ein Sieb auf den Fisch, und gibt es zur Tafel.

555. Einen Karpfen blau abzusieden.

Man öffnet den Karpfen, ohne ihn abzuschuppen, oder das Schleimigte viel davon abzustreifen, schneidet ihn in Stücken, und schüttet ein wenig guten Weinessig darüber, setzt in einer flachen messingenen oder kupfernen Pfanne Wasser mit Salz auf, gibt den Karpfen, wenn dasselbe siedet, stückweise darein, und gießt auch den Essig vom Karpfen, dazu. Wenn die Stücke ausgesotten sind, stellet man es von dem Feuer, und läßt es in dem Sud stehen, bis es ein wenig abgekühlt ist. Hierauf nimmt man die Stücke heraus, gießt wieder frischen Essig darüber, und gibt sie zur Tafel. In den Sud kann man auch Zwiebeln und ganzen Pfeffer geben. Will man ihn kalt essen, so gibt man den Sud gesulzet darüber.

Digitized by Google

556. Einen Karpfen, oder jeden andern Fisch zu backen.

Man schuppet und putzet den Karpfen, wie nach Nro. 551, zerschneidet ihn zu gehörigen Stücken, salzet ihn gut ein, läßt ihn eine Weile im Salze liegen, kehrt dann jedes Stück im Mehl um, taucht es geschwind in frisches Wasser, und bestreut es wieder gut mit feinen Semmelbröseln. Wenn man nun mit allen Stücken fertig ist, so bäckt man sie schön räsch aus dem Schmalze, (welches beim Fischbacken immer ganz heiß seyn muß; denn ist es nicht heiß genug, so werden sie fett, und nicht räsch) und gibt sodann den Fisch, mit grüner Petersilie bestreut, warm zur Tafel. Auf diese Art werden alle Gattungen Fische zum Backen zubereitet.

557. Schleyen in Blut zu dünsten.

Man nimmt eine lebendige Schleye, sucht eben so, wie beim Karpfen nach Nro. 550, das Blut davon zu bekommen, schneidet sie in Stücke, salzet sie, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter nebst etlichen halben Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, kleine Limonienschalen und Sellerie, legt die Schleye darauf, und läßt sie, zugedeckt, gut dünsten. Wenn man sie umkehrt, stäubt man ein wenig Mehl darauf, und schüttet ein wenig Erbsensud und Weinessig dazu. Vor dem Anrichten gibt man auch das Blut darein, läßt es noch einen Sud thun, nimmt die Gewürznägeln heraus, und gibt mit den Zwiebeln und mit Sellerie die Sauce darüber. Die Fische, welche im Blute gedünstet werden, muß man nie abwaschen, und stets darauf sehen, daß man die Galle beim Aufmachen nicht zerdrücke.

558. Einen Hechten in einer Fricassee.

Man schuppet und putzet den Hechten sauber, machet ihn auf, wäscht ihn aus, nimmt von der Leber die Galle behutsam ab (denn außer der Leber ist von dem Hechten das Eingeweide nicht zu gebrauchen), salzet ihn ein, läßt ihn eine Weile im

Digitized by Google

Salze liegen, und siedet ihn dann in halb Weineſſig und halb Waſſer mit etwas Zwiebeln und Lorbeerblättern ab. Indeſſen bereitet man eine gute Fricaſſeebrühe nach Nro. 68, wozu aber ſtatt der Fleiſchſuppe an Faſttagen klarer Erbſenſud, oder noch beſſer, wenn man es hat, eine weiße Fiſch-Jus-Suppe nach Nro. 495 genommen werden kann, richtet den Fiſch auf die Schüſſel, und gibt die Fricaſſee darüber. Waller- oder andere Fiſche fricaſſirt man auf die nämliche Art.

559. Abgeſottenen Hechten mit Kren.

Wenn der Hecht geſchuppet und gewaſchen iſt, wird derſelbe ganz, oder in Stücke geſchnitten, gut geſalzen, und in gutem Weineſſig mit Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblättern abgeſotten. Sobald er ausgeſotten iſt, kommt er vom Sud geſchwind auf die Schüſſel, und dann wird ein aufgeriebener Kren darüber geſtreut; von dem heißen Sud aber, worin der Fiſch geſotten, ein wenig auf die Schüſſel gegoſſen. Der Hecht bleibt hierauf eine Zeitlang zugedeckt ſtehen, und wird ſodann zur Tafel gegeben.

560. Gedünſteten Hechten mit Sardellen.

Der Hecht wird geſchuppt und geputzt, wie die vorigen, ſodann ganz, oder in Stücke geſchnitten, mit Salz und Pfeffer in einen Tiegel gegeben, und mit einem Stück Butter, mit klein geſchnittenen Zwiebeln Schalotten und Limonienſchalen gut gedünſtet. Ehe er ganz ausgekocht hat, kommen auch etliche klein geſchnittene Sardellen mit Peterſilienkraut und ein wenig Limonienſaft darauf, und mit dieſer ganzen Sauce wird dann der Hecht angerichtet. Auch kann man ihn, in Stücke geſchnitten, mit Butter, Sardellen und Limonienſchnitten braten.

561. Einen fricaſſirten, kalten Hechten.

Man ſchuppet den Hechten, nimmt ihn aus, wäſcht ihn rein, ſchneidet davon Stücke nach beliebiger Größe, gibt ſie in eine Reine oder Caſſerolle, ein Stück Butter und den Saft einer

Digitized by Google

Citrone dazu, salzet es, und läßt es zugedeckt gehörig weich kochen. Ist der Fisch ausgekocht, so rührt man sechs oder acht Eierdotter mit etlichen Tropfen frischem Wasser und den Saft einer Citrone gut ab, gibt es auf den Hecht, und rühret es ein paar Mal um, bis es ganz dick wird. Hernach richtet man den Hechten auf die Schüssel, die Sauce darüber, und läßt ihn abkühlen, ehe man ihn zur Tafel gibt.

562. Einen Hechten zu braten.

Wenn der Hecht geputzt und gut eingesalzen ist, so thut man am besten, ihn ganz zu braten. Man stecket ihn der Länge nach an den Spieß, und brät ihn ganz langsam beim Feuer, bestreicht ihn öfter mit Butter, und betropft ihn immer mit Limonisaft; indessen nimmt man aber die Leber davon, bestreicht sie mit Butter, und brät sie auf beiden Seiten auf dem Roste in Saft. Wenn der Hecht ausgebraten ist, legt man ihn auf die Schüssel, steckt ihm die Leber in das Maul, begießt ihn nochmals mit Butter, und gibt ihn zur Tafel.

563. Aale zu braten.

Mit dem Aalfische muß auf folgende Art verfahren werden. Man schlägt ihm einen Nagel durch den Kopf, schneidet ihm hernach an dem Kopfe die Haut rings herum ab, fängt sodann an, diese vom Fleische abzulösen, bis man sie mit beiden Händen fassen kann, taucht die Hände in das Salz, fasset die Haut gut, und zieht sie über den ganzen Fisch rückwärts bis an den Schweif ab, wo sie ebenfalls wieder ringsherum abgeschnitten werden muß. Den Fisch schneidet man in so viele Stücke, als man will, salzet ihn ein, und wenn er eine Weile im Salze gelegen, so stecket man ihn, Stück für Stück, an den Spieß, und zwischen jedem Stück allezeit wieder ein Schnitzel von einer Limonie; man brät ihn schön in Saft, betropft ihn mit Butter, und bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln. Beim Anrichten gibt man noch Limonisaft und heiße Butter darüber, und schickt ihn so zur Tafel. Wenn

Digitized by Google

man will, kann man auch jedes Stück mit grüner Salbey durchziehen.

564. Aschen (Aesche) zu braten.

Man wählt hierzu schöne und große Aschen, schuppet sie nicht, sondern schneidet sie nur unter dem Bauche auf, und nimmt das Innere heraus, wovon auch nichts zu gebrauchen ist, als etwa der Magen. Nachdem der Fisch ausgenommen und geputzt ist, salzet man ihn von innen und außen gut, schneidet Zwiebeln, Limonienschalen und grüne Petersilie ganz klein, steckt dieses in den Fisch nebst einem Stück Butter bestreicht ihn aber von außen mit Schmalz und brät ihn auf beiden Seiten schön auf dem Roste, wendet ihn öfter um, und schmiert ihn allezeit wieder, gibt ihn sodann auf die Schüssel, und nebst Essig oder einer kalten Sauce nach Nro. 92, kalt auf die Tafel.

565. Aschen auf eine andere Art zu braten.

Die Aschen können immer etwas kleiner seyn; sie werden abgeschuppt und ausgenommen, gut eingesalzen, und die fein geschnittenen Kräuter wie vorhin gemeldet, hinzugethan; dann wird ein Bogen Schreibpapier dick mit Butter bestrichen, die Aschen auf den halben Bogen gelegt, und die andere Hälfte des Bogens darüber geschlagen, das Papier ringsherum zusammen gedrückt, dann auf einen Rost gelegt und auf beiden Seiten schön gebraten. Bei dem Anrichten wird noch ein wenig von diesen klein gehackten Kräutern in Butter und Limonienſaft aufgekocht und über die Fische gegeben.

566. Aale blau zu sieden.

Man nimmt den Aal, und schlägt ihn mit einem Hammer oder mit einem Stück Holz stark vor den Kopf, bis er todt ist; dann macht man ihn auf, wäscht ihn gut aus, und bespritzt ihn mit Weineſſig. Dann wird Weineſſig mit einem Stückchen Butter, etlichen Lorbeerblättern, ganzen Nägerln,

Digitized by Google

Salz und Pfeffer aufgesetzt. Wenn dieses kocht, gibt man den Aal mit der Haut hinein, deckt ihn gut zu, läßt ihn bis er ganz ausgesotten ist, kochen, und gibt ihn mit ein wenig frischem Weinessig, und mit grüner Petersilie geziert, zur Tafel.

567. Aale auf eine andere Art zu braten.

Nachdem man den Aal getödtet hat, schlägt man durch den Kopf desselben einen Nagel, nagelt ihn an einen Tisch, und schneidet rings herum am Kopfe die Haut ab, zieht die Haut von dem ganzen Aalen ab, und hält ihn noch auf beiden Seiten über glühende Kohlen, bis man auch mit einem Tuche das noch daran befindliche Häutchen abziehen kann, salzet und spickt ihn ganz von oben mit Salbeiblättern, und inzwischen mit Speck; dann rollt man ihn in der Runde zusammen, schneidet den Kopf ab, und legt den Aal auf eine blecherne Schüssel oder auf einen Casserolldeckel, übergießt ihn mit Butter, und gibt ihn in eine Röhre oder in einen Backofen, brät ihn, und betropft ihn während des Bratens öfter mit Butter und Citronensaft. Wenn er gebraten ist, so kann man ihn nach Belieben mit guter Glace überstreichen, oder mit Semmelbröseln bestreuen, und ihm noch eine Farbe geben. Man legt ihn ganz auf die Schüssel, gibt eine Sardellensauce nach Nr. 84 darüber, und so zur Tafel.

568. Aschen abzusieden, desgleichen auch Hechte und Schleyen.

Man macht die Fische auf, und salzet sie; siedet sie sodann in bloßem Salzwasser mit einer ganzen Zwiebel, und einem Büschel ganzen Petersilienkraut ab. Wenn die Fische ausgesotten sind, welches am besten zu bemerken ist, wenn die Augen herausfallen, so richtet man sie auf die Schüssel oder auf die Assiette, gibt recht fein geschnittenes Petersilienkraut darüber, und kalten Essig und Oehl dazu.

Digitized by Google

569. Forellen blau abzusieden.

Die Forellen, welche man absieden will, müssen nicht eher aus dem Wasser kommen, als bis man sie brauchet. Man schlägt sie auf den Kopf, schlitzet ihnen schnell den Bauch auf, nimmt das Innere heraus, schweift den Fisch aus, damit das Blut heraus komme, spritzt sogleich guten Weinessig darauf, setzt Wasser mit Salz auf, und wenn es siedet, gibt man den Fisch sammt den Essig hinein, und läßt ihn darin aufsieden. Beim Anrichten gibt man wieder frischen Weinessig darüber, deckt die Forellen zu, und gibt sie, nach Belieben, kalt oder warm, zur Tafel. Will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Sude abkühlen lassen. Auf diese Art bleiben sie schön blau.

570. Labberdan zu kochen.

Den Labberdan, der gemeiniglich nicht anders, als gesalzen, hier zu bekommen ist, wässert man einige Male mit frischem Wasser ab, damit er die meiste Schärfe verliere; setzt ihn sodann in einer Pfanne halb mit Essig, und halb mit Wasser auf, gibt Zwiebeln, Lorbeeren, ganzen Pfeffer und Coriander dazu, läßt ihn in diesem Sude auskochen, macht eine Sauce mit einem Stück Butter, einem Löffel voll schönes Mehl, drei Eierdottern, vier Eßlöffel voll saueren Rahm, und ein wenig von diesem Sude, worin das Fleisch gesotten worden; nimmt ferner eine ganze Zwiebel, ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut dazu, und kocht dieses alles zusammen auf der Gluth zu einer Sauce ab, richtet den Labberdan auf die Schüssel, und gibt die Sauce darüber.

571. Einen frischen Lachs zu kochen.

Man schneidet den Lachs zu dünnen Schnitzen auf, legt ihn in frisches Wasser, und läßt ihn eine Weile liegen. Hernach wird in eine Casserolle kaltes Wasser mit ein wenig Salz aufgesetzt, etliche Zwiebeln und eine Handvoll Coriander dazu gegeben. Man gibt den Lachs darein, läßt ihn eine Weile

Digitized by Google

kochen, bis er ausgekocht ist. Dann gibt man ihn auf eine Schüssel, gibt Citronensaft und ein wenig Semmelbröseln dazu, brennt Butter darüber, und schickt ihn zur Tafel. Will man ihn kalt geben, so läßt man ihn ungeschmalzen, und gibt guten Weinessig, Provencer-Oehl und Kapern dazu.

572. Hausen zu kochen.

Ist es frischer Hausen, und das Mittelstück ein paar Finger dick, so spaltet man es ungefähr Finger dick, salzet es gut ein, bestreicht es auf beiden Seiten mit Butter, und brät es auf dem Roste. Ehe es ganz ausgebraten ist, betropft man es noch mit Butter, und bestreuet es mit feinen Semmelbröseln, brät es alsdann gut aus, wendet es noch ein paar Mal um, legt es auf die Schüssel, tropft Limonisaft darauf, und gibt es zur Tafel.

573. Hausen zu braten mit einer Sauce.

Die Stücke, die hierzu etwas dicker seyn können, salzet man, und gibt ein Stück Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln in einen Tiegel, legt den Hausen darauf, und brät ihn in dem Tiegel unzugedeckt auf beiden Seiten ganz bräunlich, macht sodann eine saure Rahmsauce nach Nro. 80, mit oder ohne Kapern, wie es beliebt, gibt sie darauf, läßt den Hausen noch ein wenig damit aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

574. Geräucherten Hausen.

Man legt einen geräucherten Hausen in laulichtes Wasser, bis er aufgeweicht ist, und sich die Haut davon abziehen läßt. Man macht alsdann eine Buttersauce nach Nro. 79, wozu man statt Fleischsuppe eine weiße Fischsuppe oder hellen Erbsensud nehmen kann, gibt den Erbsensud darein, läßt ihn noch eine Weile darin aufkochen, und gibt ihn zur Tafel. Auf gleiche Art kann man auch andere geräucherte Fische geben.

Digitized by Google

575. Forellen, abgesotten und gespickt.

Nachdem die Forellen nach Nro. 569 schön blau abgesotten sind, spickt man sie ordentlich mit geschnittenen Krebsschweifeln, und macht eine ganz dünne Limonisauce nach Nro. 78, gibt die Forellen darein, läßt sie ein wenig auskochen, und richtet sie zur Tafel an.

576. Renger oder Seefisch zu backen.

Man schuppet die Renger ab, schneidet sie auf, salzet sie gut ein, wendet sie in Mehl um, taucht sie in Wasser ein, wendet sie in aufgeriebenen Semmelbröseln und Parmasankäse um, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, gibt sie zur Tafel, und eine kalte Sauce nach Nro. 92 dazu.

577. Ordinären Stockfisch, mit Butter abgeschmalzen.

Wenn der Stockfisch gut gewässert ist, wird er in einer Pfanne mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald er zu sieden anfängt, stellet man ihn vom Feuer, gibt eine Handvoll Salz darein, decket ihn zu, und läßt ihn ein wenig stehen, bestreicht sodann eine Schüssel mit Butter, belegt den Boden derselben mit gebähten Semmelschnitten, und gibt den Stockfisch stückweise darauf; die Haut und die Gräthen löset man davon aus, gibt auch zwischen jede Lage in Butter geröstete Semmelbröseln, und zuletzt ein wenig klaren Erbsensud darein; röstet dann fein geschnittene Zwiebeln in Butter lichtbraun, gibt auch Semmelbröseln dazu, schmalzen den Stockfisch damit ab, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

578. Einen Stockfisch gut zu wässern.

Man nimmt guten weißen Stockfisch (ein Flachfisch ist der beste), stößt ihn des Tages öfter in kaltes Wasser, und legt ihn wieder auf ein steinernes Pflaster. Hernach klopft man ihn auf einem Amboß mit einem Eisenhammer, bis er

Digitized by Google

anfängt, blättrig zu werden, macht eine scharfe Buchenlauge, gibt, wenn sie rein ist, den Stockfisch darein, läßt ihn einige Stunden darin liegen, legt ihn dann in ein frisches Wasser, welches aber nicht zu kalt seyn darf, gibt des Tages drei bis vier Mal frisches Wasser darauf, und fährt zwei oder drei Tage auf solche Art damit fort; so wird er hübsch weiß seyn, und aufgehen. Dann erst macht man Gebrauch davon.

579. Stockfisch in der Pastete mit Beschamell.

Man macht von gutem Butterteige eine Pastete nach Nr. 350, welche zuvor ausgefüttert und gebacken wird. Hernach schneidet man sie auf, nimmt das Futter heraus, bereitet indessen einen abgekochten Stockfisch nach Nro. 577, und legt ihn in eine Raine, nachdem alles Häutige und Gräthige davon genommen, gibt ein gutes Stück Butter dazu, ein wenig Salz und Muskatblüthe, sodann eine Beschamellsauce, nimmt ein Stück Butter auf eine Raine, und ein paar Löffel voll schönes Mehl, läßt es anlaufen, gibt eine halbe Maß guten Schmetten darauf, läßt es unter beständigem Rühren gut kochen, gibt es dann auf den Stockfisch, fricassirt ihn mit ein paar Eierdottern, und gibt ihn mit der Sauce in die Pastete, den Deckel darauf, und so zur Tafel.

580. Stockfisch mit süßem Rahmkren.

Der Stockfisch wird eben so, wie der vorige, behandelt. In eine mit Butter beschmierte Schüssel legt man etliche Semmelschnitte auf den Boden, dann wird der Stockfisch aufgerichtet, die Semmelbröseln dazwischen aber ausgelassen. Man macht hierauf mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl süßem Rahm und geriebenem Kren eine dickliche Sauce, gibt diese über den Stockfisch, schmalzet ihn mit Semmelbröseln, Butter und feinen Zwiebeln ab, wie den vorigen, läßt ihn noch ein wenig kochen, und gibt ihn zur Tafel.

Digitized by Google

581. Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce.

Man nimmt schöne, gleiche, viereckige Stücke Stockfisch, welche weder Haut noch Gräthen haben, so viel man braucht, salzet sie roh ein, und um das Wasser am besten herausziehen, gibt man sie auf eine Schüssel, decket sie zu, und stellet sie auf ein warmes Wasser: so zieht sich durch die Wärme das Wasser besser heraus; sodann seihet man das Wasser davon ab, wendet die Stücke in Eiern, dann in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz, macht eine Sauce von einem Stück Butter, von ein wenig Mehl und sauerem Rahm, gibt auch klein geschnittene Sardellen, und ein wenig Senf darein, läßt diese Sauce gut aufkochen, und gibt sie sodann über den gebackenen Stockfisch.

582. Frösche zu backen.

Nachdem die Frösche gehörig geputzt und gewässert worden, schneidet man ihnen die vorderen Tatzen noch ab, steckt die beiden hinteren in einander, salzet sie gut ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen. Wenn man sie backen will, wendet man sie im Mehl um, taucht sie in aufgeklopfte Eier ein, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, und gibt sie zur Tafel.

583. Frösche in Petersilliensauce.

Nachdem die Frösche, wie die vorigen, zubereitet sind, siedet man sie in Salzwasser ab, aber nur so, daß sie einigemale aufwallen; man macht sodann eine Sauce mit einem Stück Butter, einem Löffel voll Mehl, und einer Handvoll jungen fein geschnittenen Petersilienkraut, dann ein wenig Erbsensud, gibt die Frösche darein, läßt sie noch ein wenig damit aufkochen, und gibt sie zur Tafel. Desgleichen kann man auch eine Limoniensauce nach Nr. 78, oder eine Fricassee nach Nr. 68 darüber geben, wie es beliebt.

Digitized by Google

584. Gefüllte Schnecken.

Man nimmt auf dreißig Schnecken ein halbes Pfund Butter, treibt diese pflaumig ab, wäscht und gräthet ein Viertelpfund Sardellen sauber aus, schneidet sie sehr fein zusammen, und rührt sie auch unter die Butter, gibt ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, dann, nachdem man die Schnecken und deren Häuschen nach Nr. 585 rein geputzt hat, füllt man ein wenig von dieser abgerührten Butter, dann die Schnecke, und wieder so viel Butter ein, richtet es auf die Schüssel, und stellt es noch in eine Röhre oder in einen Backofen, bis sie anfangen zu braten. Dann gibt man sie zur Tafel.

585. Ganze Schnecken in Häusern.

Man setzt Schnecken so viel man braucht, im kalten Wasser zu, und läßt sie darin weich kochen. Wenn die Platten oder Deckel aufgehen, so nimmt man die Schnecken heraus, löset ihnen die Schweifeln ab, putzt sie gehörig, zieht ihnen das braune Häutchen ab, schneidet von vorn die Spitze weg, und nimmt den Stachel heraus, streuet eine Handvoll Salz darauf, reibt sie damit, daß das Schleimige davon komme, und spült sie mit frischem Wasser ab. Man nimmt sodann ein gutes Stück Butter nach Verhältniß der mehreren oder wenigeren Schnecken, etwas Semmelbröseln, fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen, wie auch Salz und Citronensaft, mischt dieses gut unter einander, putzt hierauf die Häuser rein im Wasser, und reibet sie in Salz ab; nimmt alsdann ein Bröckel von der abgemischten oder abgekneteten Buttermasse, gibt es in das Häuschen, darüber eine Schnecke, und oben wieder ein Bröckel von Butter darauf. Wenn die Schnecken alle so eingefüllt sind, so gibt man sie auf eine Schneckenpfanne, oder auf eine blecherne Schüssel, stellt sie auf eine Gluth, oder in eine Röhre, läßt sie ausbraten, und legt sie sodann auf ein Sauerkraut, oder gibt sie eigens für sich zur Tafel.

Digitized by Google

586. Schnecken zu einem Hachis.

Nachdem die Schnecken, wie die vorigen, geputzt und zubereitet sind, nimmt man deren, so viel man braucht, wie auch Sardellen, Zwiebeln und Limonienschalen, auch, wem es beliebt, Knoblauch darunter, schneidet alles dieses mit einem Schneidemesser recht fein zu einer Farce zusammen, röstet ein wenig Semmelbröseln in viel Butter, gibt das Zusammengeschnittene dazu, und füllet es sodann in die Häuser, läßt solches in denselben ein wenig aufkochen, und gibt sie, wie die vorigen, zur Tafel. Auch kann man dieses Hachis auf einem Teller zur Tafel geben. Hat man dreißig Schnecken, so kann man immer vier Loth Sardellen, und acht Loth Butter dazu nehmen.

587. Schlampende Schnecken zuzurichten.

Man siedet Schnecken, so viel man deren braucht, und putzt sie nach Nr. 585, löset aber besonders die Schweifeln ab, mischt fein geschnittene harte Eierdotter und Zwiebeln darunter, macht sie mit Essig, Oehl, Salz und Pfeffer an, und gibt sie kalt zur Tafel. Man kann auch frisch aufgeriebenen Kren dazu geben.

588. Schneckenwürste.

Man nimmt gute fette Schnecken, so viel man deren braucht, siedet und putzt sie sauber, hackt sie mit Zwiebeln, Sardellen und etwas Schalotten so klein, als man etwas zu Leberwürsten hackt, und gibt auch um einen Kreuzer abgeschälte, und in Milch getauchte Semmel darunter; dann treibt man ein Viertelpfund Butter mit einem Eingerührten von vier Eiern ab, und wenn dieses gut verrührt ist, so rührt man auch die gehackten Schnecken darunter, salzet und pfeffert sie gut und füllt sie in Bratwurstdärme ein, brät sie auch auf dem Roste oder auf der Amulettpfanne, und wenn sie auf beiden Seiten bräunlich sind, richtet man sie auf Gemüse oder auf eine Assiette an. Unter diese Wurstfülle kann man auch Karpfenmilch nehmen.

Digitized by Google

589. Fischwürste zu machen.

Man macht eine gute Fischfarce nach Nro. 531 von rohem Fischfleische, löset die Gräthen aus, hackt und stößt es mit eingeweichter Semmel, einem Stück Butter, ein wenig Zwiebeln, Petersilienkraut und einem Eingerührten von drei oder vier Eiern recht fein zusammen, gibt auch ziemlich viel Salz und Pfeffer darauf, macht dieses Gemenge mit ein wenig Wasser an, so, daß man es nach Art der Bratwürste einfüllen kann. Man behandelt übrigens diese Würste bei dem Braten, wie die vorigen, und gibt sie zur Tafel.

590. Karbonaden von Fischen.

Man macht eine Fischfarce, wie vorher gemeldet, von Fischfleisch, Zwiebeln, Limonienschalen, eingeweichter Semmel, und einem Eingerührten mit Salz und Pfeffer. Wenn dieselbe ganz fein gehackt und gestoßen ist, formirt man aus der Farce Karbonadenstücke, wie die von Kalbfleisch zubereitet werden, gibt ihnen auch die Gestalt von Farce, als wenn ein Bein daran wäre, wendet die Karbonaden sodann in zerlassener Butter und in feinen Semmelbröseln um, brät sie auf dem Roste oder auf einer Amulettpfanne, und gibt sie zur Tafel. Bei Verfertigung dieser Karbonaden kann man schönes Mehl darauf stäuben.

591. Einen Schlägel oder Hasen von Fischfarce.

Man macht die Fischfarce wie vorher gemeldet, stäubt Mehl auf ein Bret, und formirt diese Farce zu einem Schlägel oder zu einem Hasen. Macht man einen Schlägel, so bildet man ihn wie einen Kalbsschlägel. Statt des Schweifes steckt man eine Wurzel von Sellerie oder von Petersilie darein; statt des Beines steckt man von rückwärts eine zugeschnittene gelbe Rübe, in der Stärke eines Beins, hinein, überstreicht den Schlägel anfangs mit einem Eierdotter, überbrät ihn in der Röhre, bestreicht ihn zuletzt mit Butter, und macht, wenn er ausgebacken ist, eine Sauce von sauerm Rahm nach Nr. 50 darüber. Macht man einen Hasen davon, so steckt man auf

Digitized by Google

den Rücken desselben feine Limonienschalen, und bäckt ihn desgleichen.

592. Farcespeise in Dunst aufgegangen.

Man macht die Farce, wie schon gemeldet von zwei Pfund Fischfleisch. Sobald sie recht fein gehackt und gestoßen ist, verrührt man sie noch mit vier Eiern und einigen Löffeln voll saueren Rahm, schmiert sodann ein Modell mit Butter aus, füllt das Gerührte hinein, setzt es in siedendes Wasser, und läßt es so lange sieden, bis es ganz aufgegangen, stürzt es heraus auf die Schüssel, gießt nach Belieben eine süße oder saure Rahmsauce darüber, und gibt es zur Tafel.

593. Hechten- oder Rognerkraut zu machen.

Man dünstet gutes Sauerkraut mit fein geschnittenen Zwiebeln in Schmalz, stäubt ein wenig Mehl darauf, und läßt es mit ein wenig Fleischsuppe einkochen, nimmt dann ein oder zwei Stücke gebackenen Hechten, löset die Gräthen aus, und zupft das bratige oder fleischige Stück davon fein auf; dann treibt man ein Quartel saueren Rahm mit drei oder vier Eierdottern ab, nimmt eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt erst eine Lage Kraut, dann eine Lage Fisch, und hierauf ein paar Löffel voll von dem abgerührten Rahm darüber, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist, setzt es sodann in die Röhre, und läßt es ein wenig aufkochen. Desgleichen kann man auch statt des Fisches Rogen von Karpfen nehmen, und auf gleiche Art damit verfahren.

Verschiedene Gattungen Milch-Mehlspeisen zu machen.

594. Ausgezogenen Mehlstrudel.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbret, schlägt zwei Eier, und von einem Ei das Weiße darein, nimmt

Digitized by Google

ein Stückchen, wie eine Nuß groß, zerlassene Butter, etwas Salz, und übrigens noch ein wenig lauwarmes Wasser, macht damit einen Teig eben so fest an, wie einen Butterteig, walzet diesen Teig unter den Händen so gut als möglich ab, bis er recht fein wird, schlägt ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn ein wenig warm; zugleich breitet man, wenn er eine halbe Stunde geruhet hat, ein sauberes Tuch über ein Kissen oder über einen Tisch, walzet vom Anfange den Teig ein wenig aus, und dann ziehen zwei Personen mit beiden Händen den Teig ganz gemach von einander. Man legt ihn sodann, wenn er in der Mitte fein ist, auf das ausgebreitete Tuch, und zieht ihn noch rings herum, so fein als möglich, ganz gemach, damit er nicht Risse oder Löcher bekomme. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine Schrift dadurch lesen kann. Man läßt dann den Teig, wenn er fein genug ist, ein wenig abtrocknen, bestreicht ihn hierauf mit zerlassener Butter, und sodann wieder mit sauerem Rahm, streuet feine Semmelbröseln darauf, rollt ihn sonach ganz locker zusammen, bestreicht eine Raine oder einen Tiegel mit Butter, gibt den Strudel, wie eine Schnecke zusammen gewunden darein, gießt, je nachdem der Strudel groß ist, ein Mäßel siedenden Rahm daran, stellt ihn sodann in eine Röhre, oder gibt unten und oben Gluth, läßt ihn kurz einbraten, und gibt ihn sammt der Raine, oder rein abgelöset und ausgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Statt Semmelbröseln kann man auch Gries in Butter geröstet darein geben.

595. Krebsstrudel.

Man macht einen Strudelteig nach Nr. 594, zieht ihn auch auf gleiche Art aus, macht ein halbes Pfund Krebsbutter nach Nr. 21, und ein Krebsschöttel nach Nr. 19 von sechs Eiern, schneidet auch zwanzig Krebsschweifeln ganz klein auf, treibt ein Viertelpfund Butter ab, und das Schöttel nebst den geschnittenen Schweifeln darunter, gibt auch Zucker darein, nimmt wieder ein Viertelpfund Krebsbutter, zerläßt sie, und überstreicht den Strudel damit, treibt auch in die Krebsbutter

und in das Schöttel um zwei Kreuzer in Milch geweichte Semmel, zwei Eier und zwei Dotter darein, streicht hierauf diese abgetriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, rollt ihn wie den vorigen zusammen, legt ihn desgleichen wieder in eine Raine, welche mit Krebsbutter bestrichen ist, gibt süßen siedenden Rahm und Zucker darein, macht unten und oben Gluth, und gibt ihn, wenn er schöne Raumeln hat, zur Tafel.

596. Reisstrudel.

Der Strudel wird wie gewöhnlich gemacht, ausgezogen und mit Butter überstrichen; zur Fülle wird ein Viertelpfund Reis in Milch aufgekocht, bis er ganz weich ist, dann mit einem Viertelpfund Butter abgetrieben, und noch vier Eier und zwei Dotter, eine Handvoll gewaschene Weinbeeren, wie auch Zucker und Zimmet darein gerührt. Wenn die Fülle bereitet ist, streicht man sie einen fingerdick auf den Strudel, rollt denselben zusammen, gibt ihn auf eine mit Butter bestrichene blecherne Schüssel, und ein wenig süßen Rahm darein, stellt ihn in eine Röhre, läßt ihn anlaufen, und gibt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

597. Markstrudel.

Der Strudelteig wird eben nach Nr. 594 gemacht und ausgezogen, und sodann, wenn er abgetrocknet ist, mit Butter bestrichen. Dann werden sechs Loth fein gestoßener Zucker und sechs Eierdotter pflaumig abgetrieben, mit einem Viertelpfund klein geschnittenen Mark, auch vier Loth klein geschnittenen Citronat darunter gerührt, und von drei Eierklar der Schnee darein gethan. Diese Fülle streicht man dann auf den Strudel, rollt ihn zusammen, gibt ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, ein wenig süßen Rahm darauf, läßt ihn in der Röhre auflaufen, und gibt ihn sodann, wenn er gebacken ist, mit Zucker bestreut zur Tafel.

598. Einen Strudel mit Aepfeln gefüllt.

Man macht den Strudelteig nach Nr. 594, zieht ihn auch aus, und läßt ihn abtrocknen. Indessen brät man gute Aepfel,

Digitized by Google

nimmt die Schalen und die Kerne davon, und das Uebrige treibt man mit sechs Loth Butter ab, gibt ein Viertelpfund rein gewaschene, kleine und große Rosinen dazu, von einer Citrone fein geschnittene Schalen, und sechs oder acht Loth Zucker. Ist der Teig abgetrocknet, so streicht man diese abgerührte Fülle einen Messerrücken-dick darauf, rollt den Strudel zusammen, gibt ihn in eine Raine oder in eine Casserolle, wie auch siedenden Schmetten dazu, daß er darin schwimmt, streut Zucker darauf, und gibt ihn in eine heiße Röhre, oder unten und oben Gluth, und schickt ihn, wenn er noch ganz saftig ist, zur Tafel.

599. Topfer- oder Quarkstrudel.

Der Strudel wird auf vorige Art gemacht, ein Viertelpfund Butter mit einem halben Pfund Topfer oder Quark, dann einem Viertelpfund aufgeriebenen Parmasankäse abgetrieben, mit vier Eierdottern und einem ganzen Ei gut abgerührt, auf den Strudel gestrichen, und dieser sodann, wenn vorher der Teig ganz mit Eiern bestrichen ist, zusammengerollt, auf beiden Seiten gut zusammen gedrückt, und in eine Pfanne mit siedendem, hinlänglich gesalzenem Wasser gelegt, gut aufgesotten, das Wasser rein abgeseihet, und der Strudel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, wieder mit Butter überstrichen, mit Parmasankäse bestreut, in der Röhre ein wenig überbacken, und zur Tafel gegeben.

600. Chocoladestrudel.

Der Strudelteig wird, wie alle vorigen, verfertiget und ausgezogen, dann sechs Loth Zucker und sechs Eierdotter abgetrieben, sechs Loth fein gestoßene Mandeln darunter gegeben, zwei Tafeln gute Chocolade aufgerieben, und nebst dem Schnee von vier Eierklar darunter gerührt. Ist der Strudelteig abgetrocknet, so wird er mit Butter bestrichen, und die Fülle einen Messerrücken-dick darauf gestrichen. Der Strudel wird hierauf locker zusammengerollt, und auf eine Schüssel oder in eine Raine gelegt, welche mit Butter bestrichen ist, ein wenig sie-

Digitized by Google

dender Rahm und Zucker darüber gegeben, und mit aufgeriebener Chocolade bestreut, sodann in der Röhre gehörig gebacken, und sogleich zur Tafel gegeben.

601. Ganz ordinäre, aufgegangene, oder baierische Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Weitzenmehl in einen tiefen Tiegel, oder in eine Schüssel, so viel man für zwölf Personen nöthig zu haben glaubt, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es gänzlich überschlagen ist, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, gibt drei oder vier Löffel voll gute Germ oder Häfen hinein, macht dann mit laulicher Milch, worin man den Finger gut leiden kann, ein Dämpfel oder einen weichen Teig an, läßt diesen eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter, so groß als ein Ei, läßt sie zergehen, und nimmt übrigens lauwarme Milch und ein paar Eier, und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu weich und nicht zu fest, so, daß er einem weichen Brodteige ähnlich wird, schlägt ihn ab, salzet ihn ganz wenig, und läßt ihn, gut zugedeckt, an einem warmen Orte stehen, damit er aufgehe. Sobald er aufzugehen anfängt, bestäubt man ein Nudelbret mit schönem Mehl, und treibt die Nudeln darauf in beliebiger Größe aus: nur sind sie für Herrschaften je kleiner, desto schicklicher. Sind sie dann auf dem Brete wieder gut aufgegangen, so setzt man in einem Tiegel oder in einer Casserolle ein Stück Butter, wie ein Ei groß, auf, und gibt gute süße Milch darein. Wenn die Nudeln klein sind, so darf die Milch nicht über einen Viertelzoll tief seyn; sind die Nudeln aber etwas größer, etwa wie eine Zweipfennigsemmel groß, so kann die Milch etwas tiefer seyn. Sind die Nudeln gut aufgegangen, so darf man die Milch siedend werden lassen, ehe man die Nudeln hineinlegt; sind sie aber nur wenig aufgegangen, und noch schwer, so legt man sie nur in lauwarme Milch, deckt sie mit einem passenden Deckel gut zu, legt auch noch zur Vorsorge um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch, damit kein Dunst heraussteigen kann, setzt die Nudeln auf eine starke

Digitized by Google

Gluth, läßt sie vom Anfange ganz stark sieden, aber ohne sie aufzudecken, horcht von außen daran, und, wenn man hört, daß die Milch bald eingebraten ist, verringert man die Gluth, daß sie nur noch langsam Raumeln bekommen. Wenn die Nudeln klein sind, und eine Viertelstunde gebraten haben, so sind sie gewiß fertig; dann stellet man sie von der Gluth, decket sie auf, hebt sie mit einem Nudelscheerer ordentlich heraus, und gibt sie zur Tafel.

602. Eine noch bessere Gattung von bairischen Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Mundmehl, ebenfalls so viel als man nöthig zu haben glaubt, für zwölf Personen ungefähr ein Pfund, stellt es warm, salzet es ganz wenig, gibt dann drei bis vier Eßlöffel voll gute Hefen in einen Hafen, wie auch ein Ei und vier Eierdotter darein, vier Loth zerlassene Butter, und übrigens gute laue süße Milch oder Rahm, quirlt dieses alles mit wenig Salz gut mit einander ab, macht sogleich den Teig mittelmäßig fest an, und läßt ihn an einem warmen Orte ein wenig aufgehen; stäubt ferner Mehl auf ein Bret, macht ganz kleine Nudeln, wie eine kleine Nuß groß daraus, läßt sie an einem temperirten Orte (mit einem Tuche bedeckt) stehen, und setzt dann einen flachen Tiegel mit einem Stück Butter auf, und gießt einen Viertelzoll tief süßen Rahm mit einem Stück Zucker nebst ein wenig gestoßener Vanille, welche man aber auch auslassen kann, darein, gibt sodann, wenn alles zusammen aufsiedet, die Nudeln ganz geräumig darein, deckt sie wie die vorigen gut zu, und läßt sie eine kleine Viertelstunde lang kochen; hört man, daß sie schon in Butter braten, so nimmt man sie von der Gluth, und hebt sie mit einer Schaufel heraus. Wenn sie starke Raumeln haben, so macht man eine besondere Sauce mit vier Eierdottern nebst einem kleinen Löffel voll Mehl, süßem Rahm und Zucker, läßt dieses unter beständigem Rühren aufkochen, und gibt es über die Nudeln, oder auf eine Assiette. Man kann auch statt ordinärer Butter Krebsbutter nehmen.

Digitized by Google

603. Aufgegangene oder Dampf-Nudeln mit Krebsen gefüllt.

Der Teig wird hierzu eben nach Nr. 602 gemacht; dann treibt man ein Viertelpfund Krebsbutter mit einem Krebsschöttel von Eiern, etlichen fein geschnittenen Krebsschweifeln, vier Loth Zucker und vier Eierdottern ab. Wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, wird der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bret, einen Messerrücken-dick ausgewalzet, die abgetriebene Fülle darauf gegeben, gleich auseinander gestrichen, und der Teig wieder bei der Mitte zusammen geschlagen; sodann sticht man mit einem Kelchglase oder sonst mit einem Modell Nudeln in beliebiger Größe aus, gibt sie alle wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte ganz gehörig aufgehen. Wenn sie aufgegangen sind, gibt man in einen Tiegel oder in eine Casserolle Krebsbutter, Zucker und süßen Rahm in vorgemeldeter Quantität, legt die Nudeln darein, und kocht sie auf starker Gluth (gut zugedeckt) ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man eine Sauce von vier Eierdottern, einem Viertelmaß süßen Rahm, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker, und gibt sie damit zur Tafel.

604. Dukatennudeln.

Hierzu wird eben wieder ein solcher Teig, wie nach Nro. 602 angemacht, nur daß man statt gewöhnlicher Butter zum Anmachen, Krebsbutter und ein Stückchen Zucker nimmt; sonst aber werden die Nudeln in gleicher Art und Größe verfertigt. Beim Kochen nimmt man eine ganz flache Casserolle, oder auch nur eine blecherne Schüssel, gibt desgleichen einen Viertelzoll tief süßen Rahm und ein Stückchen Butter dazu, thut die Nudeln hinein, überstreut sie dann von oben dick mit Zucker, und läßt sie in einer geheitzten Röhre kochen; sie muß aber nicht zu sehr, und nur so heiß seyn, daß der Zucker von oben her schön goldgelb wird. Sind sie aber in einem Tiegel oder in einer Casserolle, so kann man auch unten und oben Gluth geben;

Digitized by Google

doch unten mehr als oben. Diese Nudeln werden dann allemal besser, wenn man sie gleich mit dem Geschirr, worin sie gekocht sind, zur Zeit auf den Tisch gibt, da auf dem Boden die Milch eingekocht ist.

605. Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm.

Man nimmt eine gute Maß Topfer oder Quark, drückt diesen mit einem Tuche gut aus, damit das Wasser rein davon kommt, gibt ihn in eine tiefe Schüssel, treibt ihn nebst einem Stück Butter oder Schmalz, eine starke Nuß groß, mit einem Kochlöffel fein ab, und schlägt sodann vier Eierdotter und zwei ganze Eier daran. Ist der Quark sehr trocken, so darf man wohl noch ein paar Eier darein schlagen; ist er aber ganz naß, so nimmt man lauter Dotter statt ganzer Eier, salzet sie gehörig, und mischt schönes Mehl darein, daß der Teig so fest, als ein aufgegangener Hefenteig wird, stäubt dann schönes Mehl auf ein Bret, und walzet den Teig fingerdick aus, schneidet davon Daumen-lange Nudeln ab, setzt eine Raine oder eine Casserolle mit einem Stück Butter oder Schmalz auf, gibt die Nudeln alle nur einfach darauf, läßt diese auf beiden Seiten bräunlich werden, und gibt dann nach Belieben ein wenig süßen oder saueren Rahm darein, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und gibt sie ganz saftig zur Tafel.

606. Erdäpfelnudeln.

Man siedet gute mehligte Erdäpfel, schälet und reibt sie auf dem Reibeisen, treibt sodann ein halbes Pfund Schmalz recht pflaumig ab, gibt ein Pfund von den aufgeriebenen Erdäpfeln dazu, schlägt sechs Eierdotter und vier ganze Eier darein, treibt sie damit gut ab, gibt auch ein paar Löffel voll saueren Rahm, etwas Salz und ein wenig Mehl dazu, damit sie dick werden, wie die Quarknudeln; man legt sie sonach ebenfalls auf ein Bret heraus, bestreicht eine flache Bratraine dick mit Butter, und legt die Nudeln ganz ordentlich einfach hinein, stellt sie in die Röhre, und läßt sie backen. Wenn sie schön

Digitized by Google

bräunlich sind, gibt man ebenfalls nach Belieben süßen oder saueren Rahm darein, läßt sie noch damit gut aufkochen, und gibt sie saftig zur Tafel. Für diejenigen aber, welche sie gern trocken essen, darf man sie nur besser einkochen lassen, so wie die Quarknudeln.

607. Abgetriebene Butternöckerln.

Hierzu wird der Teig mit Butter, Eiern und Mehl auf die nämliche Art, wie zur Suppe nach Nr. 49, abgetrieben; sodann setzt man eine flache Raine oder Casserolle mit eben so viel Butter und süßer Milch oder Rahm, wie zu den Nudeln nach Nr. 602 auf. Wenn dieses zusammen siedet, schlägt man die Nöckerln mit einem Eßlöffel gehörig ein, gibt sodann unten und oben Gluth, läßt die Milch einkochen, bis sie schöne Raumeln bekommen, hebt sie sodann aus, gibt sie auf die Schüssel, und sogleich zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch Zucker unter die Milch nehmen.

608. Beschamellnöckerln in Milch.

Eben desgleichen wird auch das Beschamell hierzu gemacht und abgetrieben, wie zu den Nöckerln nach Nr. 50, auch wird wie zu den vorigen Butter und süßer Rahm einen Viertelzoll tief mit Zucker und gestoßener Vanille aufgesetzt; dann werden, wenn alles siedet, die Nöckerln eingeschlagen, wie die vorgemeldeten Butternöckerln abgekocht zur Tafel gegeben.

609. Ein abgetriebenes Pfanzel in der Milch.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, treibt diese recht pflaumig ab, legt sechs Eier in lauliches Wasser, rührt eines nach dem andern langsam in die Butter, gibt sehr wenig Salz, ein Stückchen Zucker, und ein wenig Zimmet, dann ein Viertelpfund feines Mehl darein. Ist alles gut verrührt, so schmiert man eine Raine oder eine Casserolle mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, und bäckt es schön. Hernach gibt man es in eine noch viel größere Raine, oder in eine Casserolle, gibt auch

Digitized by Google

eine halbe Maß süße Milch oder kalten Schmetten, und noch ein wenig Zucker darauf, stellet es eine Stunde in eine Röhre, oder in den Ofen, und gibt es zur Tafel.

610. Ein aufgetriebenes Pfanzel, in Wein aufgekocht.

Man macht ein Pfanzel nach Nro. 609, nur daß statt des Zimmet, der darein kommt, der Zucker auf Citronen abgerieben wird, und darunter kommt. Uebrigens wird es aber auf gleiche Art gebacken. Hernach gibt man statt der Milch kalten Wein und Zucker darauf, läßt es in einer nicht zu heißen Röhre eine Stunde stehen, und gibt es zur Tafel.

611. Geschnittene Nudeln in Milch.

Man macht die Nudeln nach Nro. 51, schneidet sie nur etwas dicker, als zur Suppe, kocht eine Maß gute süße Milch mit einem Stück Butter in einem Tiegel auf, gibt wenn die Milch gut siedet, die Nudeln darein, und läßt sie kurz einkochen, bis sie auf dem Boden schöne Raumeln bekommen. Beim Anrichten schüttet man die Nudeln auf die Schüssel, scharret die Raumeln aus, gibt sie ordentlich darauf, und gießt noch ein wenig zerlassene Butter darüber. Nach Belieben kann man auch Zucker und Zimmet unter die Milch geben, wenn man die Nudeln einkocht.

612. Gestupte oder abgetrocknete Nudeln.

Hierzu macht man von drei Eierdottern, zwei ganzen Eiern, einem Stück Butter und schönem Mundmehl auf einem Brete einen Teig so fest an, wie zu geschnittenen Nudeln, macht davon etliche Stücke, und walzet eines nach dem andern, einen kleinen Messerrücken dick aus. Sind die Flecken alle ein wenig abgetrocknet, so schneidet man der Länge nach zwei Finger breite Streifen, leget etliche auf einander, und schneidet davon gleiche, kleine, Messerrücken-breite, Nudeln herab, setzt eine Raine mit einem Stück Schmalz und einem Stückchen Zu-

Digitized by Google

cker auf, und läßt den Zucker goldbraun werden. Indessen setzt man eine Pfanne mit süßer Milch auf, und kochet, wenn sie siedet, die Nudeln darein. Sobald sie einmal darin aufgekocht haben, seihet man die Milch ab, gibt die Nudeln in den Tiegel, worin das Schmalz und der Zucker ist, läßt sie darin abkochen, bis sie unter öfterem Aufrühren Raumeln bekommen, und so zur Tafel angerichtet werden können.

613. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man schlägt sechs Eier mit schönem Mehl in einem Hafen eben so fein ab, wie zu einer Tropfsuppe nach Nr. 221, siedet gute Milch in einer Pfanne auf, und läßt, während sie siedet, den Teig recht fein hineinlaufen und aufsieden, seihet dann die auf diese Art gewordenen Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus, und gibt sie in einen Tiegel, worin ein Stück Butter zerlassen worden ist. Sind die Tropfnudeln alle auf gleiche Art gemacht, so stellt man sie über die Gluth, bis sie schöne Raumeln bekommen. Man kann auch nach Belieben Zucker darauf geben.

614. Semmelnudeln.

Der Teig wird eben hierzu, wie zu vorgemeldeten Tropfnudeln, zubereitet. Dann werden von einer altgebackenen Semmel feine dünne Schnitte gemacht, ein Tiegel mit süßer Milch und einem Stück Butter aufgesetzt, und, wenn die Milch siedet, werden die Semmelschnitte einzeln in den Teig eingetaucht, und in die siedende Milch gegeben. Man macht dann unten und oben Gluth, läßt schöne Raumeln anlaufen, und hebt die Nudeln aus. Es versteht sich, daß auch hierzu, nach Belieben, Zucker angewendet werden könne.

615. Butternudeln.

Man macht von einem halben Pfund Mundmehl, zwei Eierdottern, süßen Rahm, zwei Loth Butter, und ein paar Löffel voll gute Hefen einen Teig an, so fest, als ein Dampf-

Digitized by Google

nudelteig, schlägt ihn gut ab, und läßt ihn aufgehen. Hernach gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walzet den Teig einen Finger dick aus, und schneidet lauter schmale längliche Fleckeln daraus, welche alle gut mit zerlassener Butter bestrichen werden. Dann rollet man sie zusammen, legt sie in eine Raine, gibt Butter, ein wenig siedenden Schmetten, und etwas Zucker darauf, stellet sie in den Ofen, oder macht unten und oben Gluth, läßt sie eine Farbe bekommen, und gibt sie zur Tafel.

616. Regenwürmernudeln in Milch.

Man nimmt schönes Mehl auf ein Bret, schlägt vier Eier darein, und gibt auch ein Stück zerlassene Butter mit ein wenig Salz darein, macht den Teig ein wenig weicher, als zu den geschnittenen Nudeln, walzet solchen unter der Hand recht fein ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, und läßt ihn ein wenig stehen; nimmt dann ein Stück davon, und dreht es unter der flachen Hand auf einem Brete recht dünn aus, wie einen Regenwurm. Wenn alle übrigen desgleichen ausgedreht sind, so kocht man sie in einer Raine oder in einer Casserolle in einer Maß siedender Milch nebst etwas Butter ein, läßt die Milch ganz einkochen, bis die Nudeln schöne Raumeln bekommen, hebt sie öfter auf, und gibt sie auf einer Schüssel zur Tafel.

617. Kleine Bauchstecherln.

Hierzu wird eben auf gleiche Art ein Teig, wie zu den vorhergehenden Regenwürmer-Nudeln, gemacht, von welchem Nudeln, den Habernudeln ähnlich, ausgedreht werden. Wenn alle bereitet sind, so kann man sie eben so, wie die Regenwürmernudeln, in Milch und Butter einkochen, oder man siedet sie auch im Wasser, schweift sie mit frischem Wasser ab, röstet sie in Butter mit Semmelbröseln, salzet sie, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

618. Geriebenen Teig oder Mehlgerste in Milch.

Man macht von schönem Mehl und von Eiern einen so festen Teig auf dem Brete an, als er sich nur zusammenbringen und verbinden läßt; treibt ihn dann auf dem Reibeisen ab, läßt ihn ein wenig abtrocknen, kocht ihn in einem Tiegel mit siedender Milch und Butter ein, gibt Zucker und gestoßene Vanille, oder Zimmet dazu, und läßt die Milch ganz einkochen, bis sich die Raumeln zeigen.

619. Reis in Milch mit Zucker und Zimmet.

Nachdem ein halbes Pfund Reis rein ausgelesen, und durch etliche Wasser gewaschen ist, so wird er in eine Raine oder in eine Casserolle gethan; dann gibt man zwei Maß gute süße Milch, siedend, und ein Stück Butter, Zucker und Zimmet, nach Belieben, daran, stellet ihn in eine Röhre, läßt ihn ohne ihn aufzurühren, aufgehen und die Milch ganz einkochen, oder man kann auch unten und oben Gluth geben. Hat er schöne Raumeln, so richtet man ihn an, gibt die Raumeln darauf, und bestreuet ihn noch einmal mit Zucker und Zimmet, oder man kann ihn sogleich sammt dem Geschirre, worin er kocht, zur Tafel geben, und auf gleiche Art auch den Weizengries kochen.

620. Ein abgetriebenes Griespfanzel in der Milch.

Man treibt ein halbes Pfund Schmalz pflaumig ab, rührt acht ganze Eier, die man in warmes Wasser gelegt hat, nach und nach darein, und gibt ein wenig Salz und ein Seidel oder eine Viertelmaß feinen Weitzengries dazu. Hernach gibt man es in eine mit Butter beschmierte Serviette, kocht es in süßer Milch eine halbe Stunde, macht eine Schmettensauce mit etlichen Eierdottern, gibt ein wenig Zucker (auf Citronen abgerieben) darauf, und schickt es zur Tafel.

Digitized by Google

621. Griesschmarren.

Man kocht eine halbe Maß Gries in Milch oder in Waſſer ganz dick ein. Wenn er ausgekühlt iſt, treibt man ein Viertelpfund Butter oder Schmalz ab, gibt den Gries darein, ſchlägt ſechs oder acht Eier darauf, ſetzt einen flachen Tiegel mit einem Stück Schmalz auf, gibt das Gerührte darein, kocht es übrigens, wie einen andern Schmarren ab, und zerſtößt ihn mit dem Schürer oder mit der Schaufel, ſo fein man will.

622. Ordinären Mehlſchmarren.

Man nimmt ein Mäßel Milch in einen Hafen, ſchlägt acht Eier darein, quirlt es gut ab, rührt auch ein halbes Pfund Mehl darein, ſalzet es, und verrührt das Mehl gut, ſetzt ebenfalls einen Tiegel mit einem Stück Schmalz oder Butter auf, gibt den Schmarren darein, deckt den Tiegel zu, und wenn er auf einer Seite Raumeln hat, ſo hebt man ihn auf, und wendet ihn nach und nach um. Wenn nichts Weiches mehr darunter iſt, ſo ſtößt man ihn ſo klein mit den Schürer, als es beliebt. Iſt er zu trocken, und will man ihn fetter und ſaftiger haben; ſo kann man auch noch Schmalz oder Butter nachgeben. Man gibt ihn ſo zur Tafel, oder beſtreut ihn, wenn es beliebt, vorher mit Zucker.

623. Semmelſchmarren.

Man ſchneidet altgebackene Semmeln zu ganz feinen Schnitten auf, quirlt auf vier Kreuzerſemmeln acht Eier mit einem Quartel ſüßen Rahm ab, ſalzet es, und gießt es über die aufgeſchnittenen Semmeln. Wenn es eine Stunde geſtanden, und die Semmelſchnitte ganz eingeweicht hat; ſo verfährt man damit, wie bei dem vorigen Schmarren nach Nro. 622 und gibt ihn zur Tafel.

Digitized by Google

Etliche Wasser-Mehlspeisen.

624. Ein Pfanzel von geschnittenen Nudeln.

Man macht die geschnittenen Nudeln, wie sie nach Nro. 51 zur Suppe beschrieben sind, und kocht sie in siedendem Wasser ein. Wenn sie aufgesotten sind, seihet man sie, schweift sie mit kaltem Wasser ab, läßt das Wasser gut ablaufen, und röstet sie dann in heißer Butter oder im Schmalze, salzet sie, schlägt ein paar Eier darein, verrührt sie gut, und schmiert eine Casserolle oder eine Backraine dick mit Butter aus, bestreuet sie mit Bröseln, gibt die Nudeln darein, und setzt sie in eine heiße Röhre, oder macht unten und oben Gluth. Wenn sie auf dem Boden braune Raumeln haben, stürzt man sie auf die Schüssel heraus, und gibt sie zur Tafel.

625. Wasserschnitte.

Man macht einen dünnen Tropfsuppenteig, schneidet feine runde Semmelschnitte auf, wendet sie in diesem Teige um, und gibt sie in siedendes Wasser, welches gut gesalzen werden muß, läßt sie darin aufsieden, schmiert eine Schüssel dick mit Butter aus, und gibt die Schnitte, wenn sie ausgesotten haben, mit einem Schaumlöffel auf die geschmierte Schüssel heraus, schmalzet jede Lage, welche man auf die Schüssel gibt, gut mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, bis alles in die Schüssel eingelegt ist, und stellet sie einstweilen auf eine Gluth, oder man kann auch auf den Boden ein paar Löffel voll saueren Rahm geben, die Schnitte ein wenig aufkochen lassen, und sie so zur Tafel schicken.

626. Wasserspatzen.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, gibt ein Quart siedendes Wasser darein, salzet es, und schlägt noch drei oder vier Eier dazu, damit der Teig ein wenig weicher wird, als zu aufgegangenen Dampfnudeln. Hat man dann

Digitized by Google

einen dazu bestimmten Durchschlag, dessen Löcher alle so groß wie Erbsen sind; so gibt man den Teig hinein, und drückt ihn immer durch, in ein siedendes Wasser hinein. Sobald die Spatzen in die Höhe kommen, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, und nachdem solches wieder davon abgeseihet worden, röstet man dieselben im heißen Schmalz oder in Butter. Man kann auch zuletzt, wenn man will, aufgeriebenen Parmasankäse darauf geben, und sie sogleich zur Tafel anrichten.

627. Vollanerkrapfeln.

Man macht von vier Eiern einen Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig nach Nro. 51, walzet denselben so dünn als möglich aus, nimmt eine Handvoll Kerbelkraut, eine Handvoll Petersilie, einen jungen Wirsching oder Kohlkopf, und etliche Zwiebeln, siedet dieses alles in Salzwasser auf, seihet es ab, und hackt es ganz fein, röstet um einen Kreuzer Semmelbröseln in Butter, gibt die fein geschnittenen Kräuter darein, schlägt auch ein paar Eier darauf, salzet und pfeffert es, und füllet diese Fülle, gleich den Lungenkrapfeln, in den Teig ein. Man rändert sie mit dem Rädchen ab, läßt sie im siedenden Wasser einmal aufwallen, nimmt sie sodann mit einem Seihelöffel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel heraus, gibt auf eine jede Lage Krapfeln aufgeriebenen Parmasankäse, und schmalzet sie zuletzt mit Butter.

Verschiedene Gattungen Müser oder Auflaufe.

628. Kindsmusauflauf mit Vanille.

Man nimmt eine Maß gute süße Milch, acht starke Eßlöffel voll Mundmehl, und vier Eierdotter, quirlt dieses gut zusammen ab, und macht in einer Pfanne ein gutes Kindsmus, legt auch ein Stück Zucker darein, und gibt dieses Mus auf einen

Digitized by Google

Teller. Wenn es gut ausgekocht hat, läßt man es abkühlen, nimmt ein halbes Pfund Butter, rührt sie mit dem abgekühlten Mus recht pflaumig ab, schlägt zwölf Eierdotter, einen nach dem andern, darauf; von acht Eierklar schlägt man einen Schnee, und rührt ihn darunter, gibt gestoßenen Zucker und Vanille nach Belieben, wie auch ein wenig feine Semmelbröseln darauf, rührt es eine Viertelstunde lang, nimmt eine blecherne Reifschüssel oder eine Backcasserolle, schmiert sie gut mit Butter aus, und bestreuet sie mit Bröseln, gibt das gerührte Mus hinein, und bäckt es drei Viertelstunden ganz langsam in der Röhre, oder gibt unten und oben Gluth. Man kann auch statt der Vanille den Zucker auf Limonien abreiben, und den Geruch nach Belieben geben. Ist das Gebäcke schön aufgelaufen, so sticht man mit dem Messer hinein; wenn sich nichts Nasses mehr an das Messer anlegt, so bestreuet man es oben mit Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

629. Reisauflauf mit Zucker und Zimmet.

Ein Viertel Reis wird, nachdem er gut gewaschen ist, in eine Maß Milch ganz dick eingekocht, sodann ausgeschüttet und abgekühlt. Dann treibt man ein halbes Pfund Butter mit dem Reis recht pflaumig ab, schlägt zwölf Eierdotter, und von Eierklar den Schnee darein, und gibt Zucker und Zimmet nach Belieben dazu; übrigens wird eine Reifschüssel mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreuet, oder man setzt einen Reif auf ein Blatt, macht vom schlechten Mehl einen Teig am Boden herum, schmiert und bröselt ihn aus, gibt das Gerührte hinein, bäckt es nach Nro. 628, und gibt es, mit Zucker und Zimmet bestreuet, zur Tafel; den Reif nimmt man aber davon ab, und stellet den Auflauf sammt dem Blatt, worauf er gebacken worden, auf die Schüssel.

630. Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maß süßer Milch oder in süßem Rahm ein Viertelpfund Weizengries dick ein, und treibt

ihn sodann mit einem halben Pfund Butter recht pflaumig ab; ist er abgekühlt, so schlägt man zehn Eierdotter, und von sechs Eierklar den Schnee darein, und rührt alles dieses mit vier Loth eingesottenen Wein- oder Johannisbeeren, und einem Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu. Wenn nun alles gut verrührt ist, so nimmt man eine Reifschüssel oder ein Modell, schmiert es gut aus, bestreut es mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam, wie die vorher gemeldeten Müser. Ist es ausgebacken, so stürzt man es aus dem Modell auf die Schüssel, oder gibt es mit der Reifschüssel, mit Zucker bestreut, auf die Tafel. Man kann auch wenn man will, Vanille darunter geben.

631. Ein Reisauflauf à la Pius.

Es wird ein Pfund Reis, der gut im Wasser abgebrüht ist, in guter Milch recht trocken eingekocht. Wenn er abgekühlt ist, wird er mit einem halben Pfund Butter pflaumig abgerührt, mit acht ganzen Eiern, zwei Dottern und einem halben Pfund Marillen-Marmelade, klein geschnitten, und unter den Reis gerührt. Dann macht man von sechs Eiern Fleckeln, und schmiert eine passende Casserolle mit Butter gut aus. Hernach kommt ein Eierfladel und wieder Reis, bis die Casserolle ganz voll ist. So wird es langsam eine halbe Stunde im Backofen gebacken, auf die Schüssel gestürzt, und zur Tafel gegeben.

632. Ein Auflauf von Erdäpfeln.

Man kocht einige gute mehlige Erdäpfeln, reibt sie, wenn sie gut ausgekühlt sind, auf dem Reibeisen, treibt dann ein halbes Pfund Butter recht pflaumig ab, schlägt Eierdotter nach und nach darein, schlägt sechs Eierweiß zu Schnee, rührt ihn auch nebst vier Loth Zucker, der auf einer Citrone abgerieben ist, und von den aufgeriebenen Erdäpfeln, ein halbes Pfund schwer, darunter, auch gar wenig Salz, und wenn es beliebt, ein wenig Zimmet. Uebrigens bäckt man es, wie nach Nro. 628, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

Digitized by Google

633. Auflauf von Eierdottern.

Man treibt ein halbes Pfund frische Butter recht pflaumig ab, schlägt sechzehn Eierdotter, einen nach dem andern, darein, rührt ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, welcher auf zwei Limonien abgerieben, nach und nach darunter, und von vier Eierklar den Schnee dazu. Wenn alles gut verrührt ist, wird ein Melonen- oder anderes Modell gut mit Butter ausgeschmiert, dann auch mit Butter oder mürbem Teig ausgefüttert, und das Gerührte hinein gegeben. Man kann auch nur etliche Messerspitzen voll Mehl darunter rühren, damit es nicht zu fett wird. Dieses Mus sollte auch nicht zu heiß gebacken werden. Wenn es ausgebacken und aus dem Modell auf die Schüssel umgestürzt ist, wird es mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

634. Auflauf von Beschamell.

Man macht hierzu ein Beschamell nach Nro. 50, aber ganz dick und fest, rührt auch noch, da es auf dem Feuer ist, ein paar Eierdotter darein, läßt es sodann auskühlen, und treibt ein halbes Pfund Butter recht pflaumig mit dem Beschamell ab, schlägt sodann noch zehn Eierdotter, einen nach dem andern, darein; von acht Eierklar schlägt man einen Schnee, rührt ihn nebst einem Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und vier Loth fein gestoßene Mandeln darunter. Wenn man will, so kann man auch eine Handvoll Weinbeeren darunter rühren. Dann gibt man das Gerührte, das wohl eine halbe Stunde lang abgetrieben werden muß, in eine Reifschüssel, oder sonst auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, oder in ein Modell, welches mit Teig ausgefüttert ist, bäckt es ganz gemach eine Stunde in der Röhre, stürzet es, wenn es in Teig eingeschlagen ist, heraus, oder gibt es, mit Zucker bestreut, in der Reifschüssel zur Tafel.

Digitized by Google

635. Auflauf von Weichseln.

Man siedet ein halbes Pfund gedörrte Weichseln, löset von vier Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie sodann in die Weichselbrühe, oder in einen Wein ein, sondert die Weichseln von den Kernen ab, und schneidet dieselben mit ein wenig Limonienschalen recht fein, welches man auch mit frischen Weichseln thun kann; treibt sodann ein halbes Pfund Butter recht pflaumig ab, drückt die abgeschälten Semmeln recht gut aus, rührt sie nach und nach darunter, und die geschnittenen Weichseln nebst zwölf Eierdottern dazu, verrührt diese, wie auch den Schnee von acht Eierklar nebst einem Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet, gibt das Mus in eine Reifschüssel, bäckt es desgleichen schön langsam, und gibt es, wenn es ausgebacken ist, mit Zucker bestreut zur Tafel.

636. Auflauf von Quitten.

Man treibt von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, kochet zwei oder drei große Quitten in Wasser weich, worein ein Stück Butter gegeben worden, und treibt das Mark von den Quitten durch ein Sieb, damit die Schalen und das Steinichte zurückbleiben. Man weicht sonach die abgeschälten Semmeln in die Sauce ein, worin die Quitten gekocht worden, drücket sie, wenn sie ganz erweicht sind, aus, treibt ein halbes Pfund Butter ab, und die ausgedrückten Semmeln mit einem halben Pfund Mark von den Quitten darunter, schlägt zehn Eierdotter, wie auch von acht Eierklar den Schnee darein, gibt noch ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, und vier Loth klein gestoßene Mandeln dazu, rührt alles gut unter einander, bäckt es übrigens wie alle anderen Müser ganz langsam, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

637. Kaiser-Auflauf.

Es wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgerührt, dann werden zehn Eierdotter, einer nach dem andern, darunter gerührt; hernach kommt ein halbes Seidel oder eine Achtel-

Digitized by Google

maß guter süßer Rahm dazu, und vier Eßlöffel voll schönes Mundmehl, vier Loth fein gestoßener Zucker, vier Loth sehr fein geschnittene Mandeln, von einer Citrone die Schalen fein geschnitten; auch kann man um zwölf Kreuzer fein gestoßene Vanille dazu geben, wie es jedem beliebt. Uebrigens wird es in einem abgeschmierten, mit Bröseln bestreuten Reife nach Nr. 628 langsam gebacken, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

638. Auflauf von schwarzem Brod.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt zwölf Eierdotter nach und nach darein, treibt ein halbes Pfund weißes Brod, gibt ein Weinglas voll rothen Wein darein, läßt das geriebene Brod den Wein ganz einsaugen, und zerrühret es dann zur Butter und zu den Eiern; auch gibt man sechs Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, Zucker nach Belieben, etliche gestoßene Gewürznägeln und Zimmet dazu. Wenn alles beisammen ist, darf es nicht mehr gerührt werden, sondern es wird in einem Reife oder in einer Casserolle nach Nr. 628 langsam gebacken, und mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

639. Spinat-Auflauf.

Man löset von drei Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in die Milch ein, treibt ein halbes Pfund Butter ab, drückt die Semmeln aus, und rührt sie darunter, kocht auch ein paar Händevoll guten Spinat in Salzwasser, schweift ihn wieder frisch ab, und schneidet ihn recht fein. Wenn er nun zuvor recht gut ausgedrückt ist, so rührt man ihn auch unter die Butter und Semmeln, schlägt zwölf Eierdotter und von sechs Eierklar den Schnee darein, gibt ein Viertelpfund Zucker darein, ein wenig Muskatblüthe, und einen Löffel voll Spinattopfer, wie in Nro. 20 beschrieben ist, dazu. Wenn dieß alles gut verrührt ist, so gibt man es in einen Reif oder in eine Schüssel, bäckt es wie andere Müser, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch

Digitized by Google

um drei Eier weniger nehmen, statt dessen ein Spinatschöttel machen, und darunter rühren.

640. Aepfelmus oder Auflauf.

Man brät etliche Aepfel ganz weich, drückt sie durch ein Sieb, damit die Schalen und Kerngehäuse hinwegkommen, treibt ein halbes Pfund von diesem Mark mit einem halben Pfund Butter ganz pflaumig ab, wie auch um zwei Kreuzer in Milch geweichte, und wieder ausgedrückte Semmeln darunter, gibt dann zehn Eierdotter, von sechs Eierklar den Schnee ein Viertelpfund Zucker, und ein wenig Zimmet darauf, rühret es zusammen eine Viertelstunde lang, bäckt es sodann im Reife, wie die anderen Müser, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

641. Limonien- oder Pomeranzen-Auflauf.

Man schälet von vier Kreuzer-Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drücket sie wieder aus, und trocknet sie auf der Gluth in einer Pfanne gleich einem Brandteig ab, treibt sodann ein halbes Pfund Butter mit diesen Semmeln in einer Schüssel gut ab, und wenn er fein genug ist, rührt man zwölf Eierdotter nach und nach darein, wie auch von acht Eierklar den Schnee, eine gute Handvoll klein gestoßene Mandeln, und zwölf Loth Zucker, welcher auf Limonien oder Pomeranzen gut abgerieben und fein gestoßen ist, dazu. Wenn alles schön pflaumig gerührt ist, so gibt man es in einen Reif, bäckt es langsam aus, wie andere Müser, und bestreut es mit Zucker.

642. Ein Mus oder Auflauf von Kaffee.

Es wird ein Viertelpfund Kaffee schön gebrennt, in diesem eine halbe Maß guter Schmetten gekocht, und eine Stunde stehen gelassen. Hernach wird der Schmetten abgeseihet, und von demselben, oder vom Rahm, schönem Mundmehl und ein paar Eierdottern ein dicker Gasch oder ein Mus gekocht.

Digitized by Google

Dieses muß abkühlen, und wird dann mit einem Viertelpfund frischer Butter abgerührt; zehn frische Eierdotter werden nach und nach darein gerührt, und sechs Loth fein gestoßener Zucker, wie auch um zwölf Kreuzer fein gestoßene Vanille, und vier Loth fein gestoßene Mandeln. Uebrigens wird es nach Nro. 628 gebacken, und zur Tafel gegeben.

643. Auflauf von gelben Rüben oder ein Mus.

Es werden schöne große gelbe Rüben in guter Hühnersuppe weich gekocht, und durch ein Sieb geschlagen. Nachdem sie abgeseihet und getrocknet sind, nimmt man ein halbes Pfund von diesen gelben Rüben, treibt sie mit einem Viertelpfund frischer Butter ab, schlägt acht Eierdotter darein, auch Zucker und Zimmet nach Belieben, kocht es nach Nro. 628, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

644. Krebsauflauf.

Man schält von drei Kreuzer-Mundsemmeln die Rinde ab, weicht die Semmeln in Milch ein, drücket sie, wenn sie weich sind wieder aus, und trocknet sie wie die vorgemeldeten auf der Gluth ab, treibt sodann ein halbes Pfund Krebsbutter ab, macht zu der abgetrockneten Semmel ein Krebsschöttel oder Käse von acht oder zehn Krebsen und sechs Eiern, und wenn es gut ausgedrückt ist, rührt man es darunter, schlägt sodann zehn Eierdotter, und von acht Eierklar den Schnee darein, rührt alles eine halbe Stunde lang gut ab, gibt eine Handvoll gestoßener Mandeln, ein Viertelpfund Zucker und Zimmet nach Belieben, wie auch klein geschnittene Krebsschweifel hinzu, salzet es mäßig, und gibt alles, wenn es gut verrührt ist, in einen Reif, bäckt es wie die vorgemeldeten, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

645. Lungenauflauf.

Man weicht eben desgleichen um drei Kreuzer von der Rinde abgelöste Semmeln in der Milch ein, drücket sie aus,

Digitized by Google

und trocknet sie ab; treibt sodann diese Semmeln mit drei Viertelpfund Butter ab, schneidet eine gebrühte Kalbslunge mit einer Handvoll Weinbeeren, und eben so viel ausgelösten Zibeben, dann einigen Limonienschalen recht fein zusammen, und rührt dieses nebst zwölf Eierdottern und dem Schnee von acht Eierklar unter die Semmeln. Man kann es auch nach Belieben mit Zucker versüßen; jedoch salze man es sehr wenig; dann bäckt man es in dem Reife ganz gemach, und gibt es zur Tafel.

646. Auflauf von übriggebliebenem Fleisch.

Hat man übriggebliebenes weißes Fleisch von gebratenen Kapaunen oder Hühnern, so schneidet man das schönste davon, nimmt auch, wie vorgemeldet, um drei Kreuzer abgeschälte, in Milch eingeweichte Mundsemmeln, trocknet sie auf der Gluth, und rührt sie mit drei Viertelpfund Butter pflaumig ab, schlägt auch zwölf Eierdotter darein, von zehn Eiern den Schnee, und den geschnittenen Braten nebst ein wenig Muskatennuß dazu. Ist alles zusammen eine halbe Stunde gerührt, so salzet man es ganz mäßig, gibt es in einen Reif, und bäckt es langsam, wie die andern Müser. Man kann auch, wem es beliebt, Zucker dazu geben.

647. Bisquit-Auflauf.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker in einen Hafen, rührt ihn mit zwölf Eierdottern zusammen eine halbe Stunde ab, rührt hernach ein halbes Pfund gut zerlassene Butter darein, wie auch von acht Eierklar den Schnee, ein Viertelpfund gestoßenes Bisquit, und von einer Limonie die Schalen fein geschnitten darunter. Wenn alles dieses gut unter einander gerührt ist, so gibt man es in eine Reifschüssel, und bäckt es eine Stunde ganz langsam in der Röhre oder in einer Tortenpfanne, und gibt es, wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut, schnell zur Tafel.

Digitized by Google

648. Eine andere Art Bisquit-Auflauf.

Es wird ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker mit acht Eierdottern recht pflaumig abgerührt, von sechs Eierweiß ein Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt. Indessen wird ein Viertelpfund Butter pflaumig abgerührt, vier Loth fein gestoßenes Bisquit, vier Loth feines Mundmehl auch damit gut zusammengerührt. Man gibt hernach den Geruch von Vanille, Citronen oder Maroskino nach Belieben dazu, bäckt es recht langsam nach Nr. 628, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

649. Choccolade-Auflauf.

Man nimmt eben desgleichen ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit zwölf Eierdottern in eine Schüssel oder in einen Hafen, rührt dieses ebenfalls eine halbe Stunde ab, rührt auch ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, von zehn Eierklar den Schnee, ein halbes Pfund gute zerlassene Butter, und zuletzt drei Tafeln gute aufgeriebene Choccolade darunter. Wenn dieses alles zusammen gut verrührt ist, so bäckt man es ebenfalls wie voriges ganz langsam eine Stunde in der Röhre oder in der Tortenpfanne, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

650. Gefäumtes Quittenmus oder Auflauf.

Hat man Quitten oder Marmelade, so nimmt man zwölf Loth davon, treibt sie ab, schlägt von zwölf Eierklar einen steifen Schnee, stößt auch ein Viertelpfund Zucker recht fein, nimmt dann immer einen Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt es sodann eine halbe Stunde, bis alles eingerührt, und das Mus ganz steif ist, so, daß der Löffel darin stecken bleibt. Sodann nimmt man eine blecherne Schüssel, überlegt deren Boden mit Oblaten, und gibt das Gerührte darauf. Man kann es auch nach Belieben schön hoch und rund, wie einen Berg aufrichten, bestreut es mit ein wenig Zucker, und bäckt es hernach ganz langsam in dem Ofen oder in der Torten-

Digitized by Google

pfanne. Wenn es anfängt von außen Ritze oder Sprünge zu bekommen, so ist es ein Zeichen, daß es ausgebacken ist; dann gibt man es mit Zucker bestreut schnell zur Tafel. Hat man aber keinen eingemachten Quittendest oder Marmelade, so nimmt man etliche frische Quitten, kocht dieselben in Zuckerwasser weich, treibt sie durch ein Sieb, nimmt ein Viertelpfund von diesem Mark, und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, läßt ihn auf einer Gluth in einer messingenen Pfanne zerfließen, gibt dann das Mark von den Quitten darein, läßt es ein wenig aufkochen, nimmt dieses Eingekochte statt des anderen Dests, und gibt eben wie vorher gemeldet, den Eierschnee und noch ein Viertelpfund Zucker zum Abrühren dazu. Man kann auch dieses Mus auf einem Teller backen, wenn er von ächtem Steingut oder einer sonst guten haltbaren Materie ist.

651. Gefäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf.

Dieses wird auf dieselbe Art wie vorgemeldetes Quittenmus gemacht. Damit nimmt man auf zwölf Loth guten, mit Zucker eingesottenen Dest ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und von zwölf Eierklar den Schnee, rührt und bäckt es übrigens wie das vorgemeldete, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

652. Ein gefäumtes Aepfelmus oder Auflauf.

Man brät zehn bis zwölf schöne Borsdorferäpfel, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, gibt ihn in eine reine Casserolle oder in eine Pfanne, läßt ihn auf einer Gluth ganz langsam zerfließen, gibt das Aepfelmark darein, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, gibt es dann in eine Schüssel, und rührt es bis es ganz kühl wird. Dann schlägt man von acht Eierweiß Schnee, rührt ihn nach und nach darunter, und rührt inzwischen immer ein wenig fein gestoßenen Zucker, der auf einer Citrone abgerieben ist, dazu. Dieser Auflauf wird, wenn er eine Stunde gerührt, und ganz steif ist, auf einem Teller hoch

Digitized by Google

aufgerichtet, nach Nr. 650 ganz langsam gebacken, und hernach sogleich zur Tafel gegeben.

653. Gesäumtes Erdbeermus oder Auflauf.

Man nimmt eine halbe Maß Erdbeeren, drückt sie ab und treibt sie durch ein Sieb, nimmt sodann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, läßt ihn in einer Pfanne zerfließen, ohne daß er braun wird, schüttet ihn sodann auf eine Schüssel heraus, und gibt die durchgetriebenen Erdbeeren darein, rührt ihn damit ab, gibt sodann von zehn Eierklar den Schnee nach und nach darunter, rührt es ganz steif, bäckt es übrigens wie vorgemeldetes, auf Oblaten oder auf einem Steingut-Teller aufgerichtet, ganz langsam in einer Röhre oder Tortenpfanne, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

654. Ordinären Semmel-Auflauf.

Man schneidet um vier Kreuzer Mundsemmeln so fein als möglich, quirlt sechs ganze Eier und vier Dotter mit einer halben Maß süßen Rahm gut ab, gibt auch auf Limonien abgeriebenen Zucker, und ein wenig Zimmet nach Belieben dazu, thut dieses alles auf die aufgeschnittenen Semmeln, läßt es zusammen eine Stunde lang stehen, bestreicht sodann eine Reifschüssel oder eine Raine dick mit Butter, gibt alles zusammen hinein, läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre auflaufen, oder gibt unten und oben Gluth, bäckt es schön, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

655. Spanisches Brod.

Hierzu wird von vier Kreuzer-Mundsemmeln die Rinde abgelöset oder abgerieben, und die Semmeln zu runden Stücken aufgeschnitten; dann werden vier ganze Eier und sechs Eierdotter mit einer halben Maß süßen Rahm abgequirlt, und auch Zucker und Zimmet nach Belieben darein gethan, und auf das Brod gegeben. Indessen werden ein Viertelpfund Weinbeeren und ein Viertelpfund Zibeben ausgelöset und gewaschen,

Digitized by Google

und ein Viertelpfund Mandeln geschält und zu kleinen Stiftchen geschnitten; dann wird eine Casserolle ausgeschmiert, mit Butter- oder mürbem Teig ausgefüttert, und immer eine Lage von den eingeweichten Semmelschnitten, eine Lage Weinbeeren, Zibeben und Mandeln hineingegeben, und so fährt man fort, bis alles eingelegt ist; zuletzt gibt man die nach den Schnitzen zurückgebliebenen Eier und Rahm dazu, bäckt es in der Röhre oder Tortenpfanne gut aus, und gibt es ganz, oder in Schnitzen geschnitten, und mit Zucker bestreut zur Tafel.

656. Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch.

Man nimmt acht Eierdotter in eine Pfanne, gibt vier oder sechs Eßlöffel voll Mundmehl darein, rührt damit einen Teig an, und gibt auch eine Maß süßen Rahm oder gute Milch darein, treibt ein Viertelpfund Zucker auf drei oder vier Limonien ab, nimmt die Hälfte davon in das Mus oder in den Gasch, und rührt es, gleich einem Kindsmus, auf der Gluth beständig ab. Hat es dann gut aufgekocht, so schüttet man es auf eine flache Schüssel, macht einstweilen einen Nudelschürer oder eine Schaufel im Feuer glühend, streuet die andere Hälfte gestoßenen Zucker auf das Mus, fährt mit dem glühenden Schürer oder mit der Schaufel darauf herum, bis es eine schöne Glace von Zucker bekommt, und gibt es schnell zur Tafel.

657. Aufgebranntes Schmankelmus.

Man macht ein sehr dünnes Kindsmus von einer halben Maß guter Milch, vier Eßlöffeln voll Mehl, und einem Stück Zucker, und macht davon lauter Schmankelraumeln nach Nr. 436. Man nimmt sodann einen flachen Tiegel oder einen Casserolledeckel, bestreicht ihn nur ein wenig mit Butter, und gibt von dem Kindsmus, wenn es ausgekocht ist, nur so viel darauf, als sich auf dem Boden anlegt. Dieß läßt man alsdann zu schönen dunkelgelben Raumeln anbraten, hebt sie stückweise auf, und rollt sie geschwind, da sie noch warm und

Digitized by Google

weich sind, zusammen, und so fährt man damit fort, bis man so viel hat als man braucht. Ferner macht man wieder ein Kindsmus von einer halben Maß süßen Rahm, vier Eierdottern, etwas mehr Mehl, und (nach Belieben) gestoßenem Zucker auf Limonien abgerieben, oder gestoßene Vanille. Ist das Mus gut ausgekocht, so schüttet man es auf eine Schüssel, brennt es mit Zucker nach Nro. 656, steckt die gemachten Raumeln darauf, und gibt es zur Tafel.

658. Gebackenes Schmankelmus.

Man macht ein dünnes Kindsmus, und nach Nro. 657 Schmankelraumeln davon; nur bereitet man vorher fein geschnittenen Citronat, und stiftelt geschnittene Mandeln. Sind die Raumeln bald bräunlich, so streut man ein wenig von diesen Mandeln und dem Citronat darauf, und rollt sie sodann wie die vorigen zusammen; dann macht man ein dickes Kindsmus, rührt dieses mit sechs Eierdottern, und das Weiße von sechs Eiern zu Schnee geschlagen, ab. Wenn das Mus von einer Maß süßen Rahm ist, so rührt man auch ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, und ein wenig fein gestoßene Vanille darein, bestreicht eine Casserolle mit Butter, und füttert sie mit Butterteig aus, gibt immer eine Lage von dem abgerührten Mus, und eine Lage von den zusammengerollten Raumeln, und fährt so fort, bis alles eingelegt ist, bäckt es sodann eine Stunde in der Röhre, stürzet es auf die Schüssel heraus, macht ein Eis von vier Loth gestoßenem Zucker und dem Schnee von einem Eierklar, rührt es eine Viertelstunde zusammen ab, überstreicht das ganze gebackene Mus mit diesem Eis, läßt es in der Röhre noch ein wenig abtrocknen, und gibt es sodann zur Tafel.

Anmerkung. Auch kann man dieses Schmankelmus in einer Reifschüssel oder ausgeschmierten Casserolle backen, ohne diese mit Butterteig auszufüttern, und, wenn es gebacken, auf eine Schüssel stürzen, und rings herum mit eigends gemachten Schmankelraumeln nach Nro. 657 bestecken, und sogleich zur Tafel geben.

Digitized by Google

659. Kalt gesulztes Schmankelmus.

Man macht ein Mus nach Nro. 657, wie auch die Raumeln, welche man aber in so großen Stücken aushebt, als es nur möglich ist, läßt sie, ohne sie zusammen zu rollen, stehen, und macht deren, so viel man braucht. Dann bereitet man ein dickes Kindsmus von einer Maß süßen Rahm, vier Eierdottern und Mehl, und gibt auch ein Loth Hausenblase darunter, welche zuvor in Rahm ganz aufgelöset worden. Ist das Mus abgekocht, so gibt man die aufgelöste Hausenblase dazu, und streicht ein Modell oder eine tiefe Casserolle ganz dick mit diesem Muse aus, worunter auch noch vorher ein Viertelpfund Zucker und fein gestoßene Vanille oder Zimmet kommt, gibt dann immer eine Lage Mus, und wieder eine Lage von den gemachten Raumeln ganz flach darauf, bis zuletzt alles wieder mit Mus bedeckt ist; dann setzt man es an einen kühlen Ort, läßt es sulzen, stürzt es auf die Schüssel heraus, und gibt es zur Tafel.

Verschiedene, im Schmalze gebackene Mehlspeisen.

660. Gebackene Spritzstrauben in Brandteig.

Man macht einen Brandteig von einer halben Maß Milch und eben so viel Wasser, gibt es zusammen, nebst einem Stück Schmalz, wie ein Ei groß, in eine Pfanne, salzet es ein wenig, siedet es gut auf, und gibt so viel schönes Mundmehl darein, daß es ein fester Teig wird; diesen trocknet man in der nämlichen Pfanne ab, bis er sich von der Pfanne abtrennt, gibt ihn dann in eine tiefe Schüssel oder in eine Casserolle, legt indessen acht oder zehn Eier in warmes Wasser, schlägt dann eines nach dem andern darein, und verrührt es gut. Die Zahl der Eier kann man hierzu nicht so genau bestimmen, weil es dabei viel auf das Mehl ankommt; denn ist das Mehl gut, so zieht es

Digitized by Google

beſſer an, und man braucht nun ein oder zwei Eier mehr, und die Strauben werden auch ſchöner. Man ſollte ſie backen, wenn der Teig noch warm iſt. Dann taucht man die Büchſe in das Schmalz ein, füllet ſie mit dem Teig an, und drückt ihn mit dem dazu beſtimmten Stämpel durch, fährt ſo in der Pfanne in der Runde herum, ſchüttelt es beſtändig, und bäckt es ganz langſam in dem Schmalze. Iſt es auf einer Seite braun, ſo wendet man es um, und bäckt es auf der andern Seite, beſtreut es mit Zucker, und gibt es ganz warm zur Tafel. Der Teig zu den ordinären Strauben wird eben auf gleiche Art gemacht; nur muß er noch mit einigen Eiern weicher gemacht werden, damit der Teig durch den dazu beſtimmten Straubenlöffel durchlaufe; ſonſt werden ſie auf gleiche Art gebacken, und warm zur Tafel gegeben. Das Schmalz in der Pfanne, worin ſie gebacken werden, muß ganz tief ſeyn, damit ſie ſtets ſchwimmen können.

661. Brandkuchen.

Man macht den Brandteig nach Nro. 660; nur werden ſchon bei dem Abtrocknen in der Pfanne gleich ein paar Eierdotter darein geſchlagen, und gut verrührt. Uebrigens wird der Teig mit den Eiern ſo weich gemacht, wie ein aufgegangener Hefenteig. Will man auch lauter Waſſer ſtatt der Milch nehmen, ſo werden ſie ſchöner auflaufen, aber nicht ſo gut ſeyn; man kann es mit etlichen verſuchen, indem man ſie in der Größe einer wälſchen Nuß mit einem Eßlöffel in ein kühles Schmalz gibt, immer ſchüttelt, damit ſie ſchön auflaufen, und zuletzt noch ſchön aufſpringen. Laufen ſie nicht ſchön auf, ſo kann man allezeit noch ein Ei nachnehmen, bis man ſieht, daß ſie ſchön werden. Man bäckt ſie alle gleich, und gibt ſie warm, mit Zucker beſtreut zur Tafel.

662. Büchſenkuchen.

Hierzu macht man ebenfalls einen Brandteig nach Nro. 660, läßt aber das Waſſer hiervon weg, und nimmt lauter Milch. Anſtatt des Schmalzes nimmt man ein Stück Butter,

Digitized by Google

macht dann den Teig von Eiern so weich, daß er rinnt, nimmt eine dazu bestimmte Büchse, schmiert sie gut mit Schmalz aus, gibt den Teig darein, hängt die Büchse, wenn sie gut schließt, in siedendes Wasser, läßt es sieden, bis der Teig darin ganz fest ist, nimmt ihn dann heraus, kerbt ihn rings herum mit einem Messer ein, bäckt ihn ganz langsam unter beständigem Schütteln in dem Schmalze, und gibt ihn warm, mit Zucker bestreut zur Tafel.

663. Zwieback.

Der Teig wird hierzu ebenfalls, wie letzterer, gemacht. Es wird eine halbe Maß gute Milch mit einem Stück Butter aufgesetzt, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu gegeben, auch Mehl darein gerührt, damit es ein dicker Teig wird; sodann schlägt man Eier, welche im warmen Wasser gelegen, so viel darein, bis der Teig so weich wird, daß er rinnt; dann schmiert man eine Casserolle mit Schmalz aus, und gibt ein Fingerglied tief Teig hinein, läßt ihn in einer ganz kühlen Röhre nicht backen, sondern nur zusammengehen, bis er fest wird, stürzt ihn dann heraus, und schneidet viereckige oder längliche Stücke davon, bäckt sie langsam, und unter beständigem Schütteln im Schmalze, und gibt sie auch warm, mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel.

664. Oblatkuchen.

Man setzt ein Quart Wein mit einem Stück Schmalz, wie eine Nuß groß auf die Gluth, und gibt, wenn es siedet, ein Stück Zucker, und so viel Mehl darein, bis es ein ganz fester Teig wird, trocknet ihn ein wenig ab, bis er sich von der Pfanne ablöset, rührt ihn sodann in einer Schüssel mit gewärmten Eiern so weich, bis er rinnt, schneidet von Oblaten lauter gleiche runde oder viereckige Fleckeln, gibt jedesmal zwischen zwei Oblatenstücke ein wenig von Hagebutten- oder anderem mit Zucker eingesottenen Dest hinein, drückt und klebet es gut zusammen, taucht es außen am Rande herum in diesen

Digitized by Google

Teig ein, und bäckt es langsam in dem Schmalze, läßt das Schmalz, so man es heraus nimmt, ablaufen, und gibt es warm, mit Zucker bestreut zur Tafel.

665. Gebackene Hufeisen.

Der Teig wird ebenso, wie in Nro. 664 beschrieben, gemacht; dann werden von einem Viertelpfund Zibeben die Kerne ausgelöst, und auch von einem Viertelpfund Mandeln die Schalen abgezogen, und wechselweise vermittelst einer Nadel, an einem Zwirnfaden immer eine Mandel, und dann eine Zibebe, Spannen-lang, an einander gereihet; sodann hebt man es an beiden Enden des Fadens auf, und taucht es in den Teig ein, zieht es wieder heraus, und bäckt es in dem Schmalze ganz langsam auf beiden Seiten. Man macht, so viel man will, und gibt es, nachdem der Faden herausgezogen ist, wie vorige zur Tafel.

666. Gebackene Zwetschgen.

Hierzu kann man nach Belieben einen dünnen Brandteig von Milch oder auch von Wein machen. Dann löset man von frischen Zwetschgen die Kerne aus, und gibt statt deren abgezogene Mandelkerne darein, wendet jede Zwetschge besonders in dem Teige um, bäckt sie schön frisch im Schmalze, und gibt sie warm, mit Zucker bestreut zur Tafel.

667. Erdäpfelstrauben.

Man macht hierzu einen Brandteig von Milch, einem Stück Schmalz, und statt ordinären, Erdäpfelmehl, wie dessen Zubereitung zu Ende der Vorerinnerung beschrieben ist. Wenn die Milch mit dem Schmalze siedet, so streut man von dem Erdäpfelmehl so viel darein, daß es ein fester Teig wird, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, und schlägt Eier darein, so viel wie nach Nr. 660, bäckt es auf eben dieselbe Art, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

Digitized by Google

668. Tyrolerkropf.

Man macht einen Brandteig nach Nr. 660, aber so dünn wie zu den ordinären Strauben; nimmt einen mittelmäßigen Kochlöffel, taucht ihn in den Teig ein, und bäckt ihn sodann unter beständigem Schütteln in dem Schmalze, macht den Teig mit einem Ei noch etwas dünner, taucht den überbackenen Kochlöffel wieder ein, und bäckt ihn abermal in dem Schmalze; desgleichen tauchet man ihn so oft nach einander ein, als man ihn groß haben will, und überbäckt ihn jedesmal wieder, nimmt zuletzt den Löffel davon heraus, und gibt in das Loch, worin der Löffel gesteckt, gesottene Weichseln oder Weinbeeren hinein, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, oder gibt auf den Boden der Schüssel Wein mit Zucker, und läßt ihn, wenn man ihn nicht trocken essen will, noch einmal darin aufkochen. Man kann auch mehrere Stücke von einem machen.

669. Zuckerstrauben.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel, gibt vier Eßlöffel voll feingestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet oder Muskatenblüthe darein; dann macht man ein kleines Stückchen Schmalz heiß, und gibt es auf das Mehl; ferner macht man von vier oder fünf Eßlöffeln voll warmen Wein, eben so viel süßen Rahm, und von vier oder fünf Eierklar einen Teig an, rührt alles gut mit einander fein ab; doch muß der Teig so dünn seyn, wie zu einer Tropfsuppe. Man nimmt dann einen dazu bestimmten Straubenlöffel, welcher drei kleine Röhrchen haben muß, durch welche der Teig laufen soll, thut Schmalz in eine nicht zu weite Pfanne, und füllt den Löffel halb voll mit Teig an. Ist das Schmalz heiß, so fährt man in der Pfanne, auf der Seite eben so wie in der Mitte ganz geschwind immer herum, damit die Strauben gleich und recht fein werden, drückt sie dann mit einem Backlöffel immer unter, daß sie ganz lichtbraun werden; jedoch umwenden darf man sie nicht. Sind sie bräunlich, so nimmt man sie mit einem flachen Backlöffel heraus, und biegt sie solang sie noch warm

Digitized by Google

sind über eine Walze, damit sie gebogen bleiben; denn, wenn sie kalt sind, so lassen sie sich nicht mehr biegen; dann gibt man sie auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und schickt sie zur Tafel.

670. Rosenküchel.

Hierzu wird der Teig auf die nämliche Art, wie nach Nr. 669, und nur ein wenig dicker gemacht. Man nimmt ein hierzu bestimmtes Rosenmodell, taucht es in das heiße Schmalz, und wenn dasselbe recht heiß ist, fährt man damit in den Teig, tauchet ihn gut ein, und überbäckt ihn in heißem Schmalze, nimmt sodann das Gebackene heraus, und gibt es auf die Schüssel. Nach Belieben kann man auch die Höhlung davon mit eingesottenen Weichseln einfüllen, und (mit Zucker bestreut) zur Tafel geben.

671. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Man macht den Teig nach Nr. 669, nimmt schöne Weichseln oder Kirschen, stutzt die Stängel ab, und läßt sie nur so lang, daß man sie halten kann; dann nimmt man jede Kirsche besonders am Stängel, tauchet sie in diesen Teig ein, bäckt sie räsch aus dem Schmalze, bestreut sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

672. Aepfelküchel.

Man schält gute Backäpfel, schneidet sie nach der Runde in ganz dünne Scheiben, sticht die Kerne aus, taucht eine Scheibe nach der andern in den Teig, und bäckt sie unter beständigem Schütteln im Schmalze. Der Teig wird nach Nro. 669 gemacht, und die Küchеln werden mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

673. Glacirte Aepfelkuchen.

Hierzu werden gute Aepfel geschält, und nach Nro. 672 geschnitten; dann wird ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel genommen, und ein Quart gute Milch mit einem kleinen Stück-

Digitized by Google

chen Schmalz (nur nicht bis zum Sieden) heiß gemacht, in das Mehl geschüttet, sodann zwei oder drei Eier darein geschlagen, bis der Teig so dünn wird, daß er rinnt. Sodann taucht man die Aepfelscheiben, eine nach der andern, ein, bäckt sie unter beständigem Schütteln in dem Schmalze, und schöpft sie, wenn sie auf beiden Seiten gebacken sind, auf einen Durchschlag heraus. Sind sie alle gebacken, so macht man indessen einen Schürer oder eine Schaufel glühend, richtet die Aepfelkuchen auf die Schüssel, überstreut jede Lage gut mit Zucker, und fährt mit dem glühenden Schürer darüber, so, daß dieselben rings herum ganz glacirt aussehen.

674. Gebackenen Hollunder, (Hollunderblüthe) oder Salbey.

Man macht den Teig nach Nro. 673 und wählt hierzu schönen blühenden Hollunder, taucht jede Traube in diesen Teig ein, und bäckt sie räsch in dem Schmalze, läßt sie dann ein wenig abseihen, und gibt sie zur Tafel. Sie mit Zucker zu bestreuen, ist eines jeden Geschmacke vorbehalten. Aus dem nämlichen Teige bäckt man auch den Salbey.

675. Ochsengurgeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, wie auch ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und ein Loth Zimmet, mischt von beiden die Hälfte unter das Mehl, salzet es ein wenig, und nimmt noch ein Viertelpfund Butter dazu, wirkt sie ganz blättlich in das Mehl, legt die Blätter auf die Seite, nimmt sodann drei Eierdotter, ein ganzes Ei, und das Uebrige süßen Rahm, und macht den Teig so fest an, wie einen Butterteig; wenn er gut durchgeknetet ist, walzet man ihn aus, und schlägt die geblätterte Butter in die Mitte hinein, walzet ihn zwei oder drei Mal aus, und schlägt ihn abermals zusammen, gleich einem Butterteig; zuletzt walzet man ihn einen guten Messerrücken-dick aus, schneidet viereckige Fleckeln so groß daraus, daß das bestimmte Modell damit bedeckt wird,

Digitized by Google

bindet es mit einem Bindfaden ganz ordentlich in Form von Reifen herum, und fährt dann mit dem Modell in nicht gar zu heißes Schmalz, schüttelt es beständig, und wendet das Modell rings herum; ist es auf beiden Seiten gleich braun, so löset man den Bindfaden ab, und nimmt das Gebackene herunter. Auf diese Art fährt man fort, und wenn alles gebacken ist, wird es mit Zucker und Zimmet bestreut.

676. Schneeballen zu machen.

Man nimmt ebenfalls ein halbes Pfund schönes Mehl auf ein Bret, vermischt es mit einem Stück Schmalz, wie ein Ei groß, bröselt es mit dem Mehl ab, nimmt sodann sechs Eierdotter, ein paar Eßlöffel voll saueren Rahm, und ein wenig Salz, macht den Teig damit ein wenig fester, als den vorgemeldeten, an, und lauter kleine runde Flecken davon, rädelt in jeden Fleck mit dem Krapfenrädchen kleine Stängel ein, aber nicht ganz durch, faßt sodann jeden Fleck besonders mit einem Kochlöffel an, einen Stängel faßt man auf, und einen läßt man liegen, gibt einen nach dem andern in das heiße Schmalz, bäckt sie schön gelb heraus, und gibt sie sodann zur Tafel. Wenn man will, kann man sie auch mit Zucker bestreuen. Will man gefüllte machen, so streicht man zwischen zwei Flecken einen Hagebuttensaft ganz dünn, drücket sie gut über einander, und macht sie übrigens, wie die vorigen.

677. Gebackenes Heu.

Der Teig hierzu wird eben so, wie nach Nro. 676, gemacht; nur werden hiervon große Flecke, aber etwas dünner ausgewalzt, sodann zusammen gerollt, wie Nudeln geschnitten, und übrigens, wie die Schneeballen, gebacken.

678. Hasenohren.

Man nimmt ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Bret, salzet es, nimmt ein Stück Butter, wie eine Nuß groß, gibt sie zerlassen in das Mehl, wie auch zwei Eier, und das Uebrige

Digitized by Google

saueren Rahm; dann macht man den Teig an, so, daß man ihn wirken und walzen kann, doch nicht zu fest, walzet ihn auch einen kleinen Messerrücken-dick aus, rädelt mit einen Krapfenrädchen vier- oder dreieckige Flecke davon, und bäckt sie im heißen Schmalze unter beständigem Schütteln, damit sie schön auflaufen, und gibt sie, auf die Schüssel gerichtet, zur Tafel. Das Versüßen der Speise mit Zucker steht in eines Jeden Belieben.

679. Gebackene Glace-Krapfeln.

Man nimmt ein Viertelpfund Mundmehl auf ein Brett, einen Eierdotter und ein wenig gewärmten sauern Rahm, macht den Teig damit so weich an, daß man ihn recht dünn austreiben kann, bestreicht den Fleck mit Eyerklar, gibt auf den halben Fleck nur hin und wieder einen Kaffeelöffel voll eingesottene Weichseln oder Weinbeeren, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, rädelt mit dem Krapfenrädchen ganz ordentliche Krapfeln ab, bäckt sie in dem Schmalze, und bestreut sie mit Zucker.

680. Gebackene Reisbirnen.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in einer Maß Milch ganz weich und trocken ein, treibt dann den Reis in vier Loth Butter ab, und schlägt vier Eierdotter und ein ganzes Ei darein, gibt auch Zucker und Zimmet nach Belieben, und ein wenig Semmelbröseln darauf, läßt es eine Weile stehen, bis es anzieht, und formirt sodann aus diesem Abgerührten lauter große oder kleine Birnen, wendet sie in Eierklar und Semmelbröseln wieder um, und bäckt sie aus dem Schmalze. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man von einem Birnbaume kleine Zweige, an deren jedem ein Blatt hängt, steckt es in die Birne statt eines Stängels, und von vorn steckt man statt des Butzens ein Gewürznägel hinein. Man stellt sie alle auf die Butzen in die Schüssel, und die Stängel oder Stiele in die Höhe, und gibt sie entweder trocken zur Tafel, oder gießt sie-

Digitized by Google

denden Wein, Zucker und Zimmet darauf, und läßt sie, ehe man sie zur Tafel gibt, noch ein wenig aufkochen.

681. Gebackene Vanillenudeln mit Milch-Chaudeau.

Man nimmt ein Viertelpfund Mehl auf ein Bret, auch zwei Loth Zucker und ein wenig fein gestoßene Vanille darunter, macht einen Teig, mit drei Eierdottern und ein wenig Rahm vermischt, daraus, walzet ihn so dick, wie zu den gestutzten Nudeln, nach Nro. 612 aus, und schneidet sie auch auf gleiche Art, bäckt sie ganz gelblich in dem Schmalze, gibt sie dann auf die Schüssel, nimmt eine halbe Maß süßen Rahm mit acht Eierdottern in einen Hafen, dann Zucker und Vanille, so viel man will, quirlt es beständig auf der Gluth, bis es dickich zusammen geht, gibt es über die gebackenen Nudeln, und sogleich zur Tafel.

682. Gebackene Weinnudeln mit Chaudeau.

Man läßt ein Quart Wein, vier Loth Butter, zwei Loth Zucker, und ein wenig gestoßene Vanille in einem Tiegel zusammen aufsieden; dann rührt man schönes Mundmehl darein, bis es ein dicker Teig wird, setzet es von der Gluth ab, treibt fünf oder sechs Eier darunter, und schlägt dann von diesem Teig in ein nicht zu heißes Schmalz Nudeln, eine Haselnuß groß, ein, und bäckt sie unter beständigem Rühren und Schütteln in dem Schmalze; sodann macht man von einer halben Maß Wein, acht Eierdottern, einem Stück Zucker und ein wenig Vanille einen Chaudeau, wie den vorigen, gibt die Nudeln, wenn sie ausgebacken sind, auf die Schüssel, und den Chaudeau darüber.

683. Gebackene Aepfel mit Wein-Chaudeau.

Man schält schöne gleiche Backäpfel, schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus, und legt die Aepfeln in Wein, nimmt sie wieder heraus, wendet sie in Mehl um, und bäckt sie im Schmalze. Wenn sie ausgebacken

Digitized by Google

sind, besteckt man sie durchaus mit gestiftelt geschnittenen Mandeln, richtet sie auf die Schüssel, und macht einen Wein-Chadeau von einer halben Maß Wein, acht Eierdottern und einem guten Stück Zucker, quirlt alles auf der Gluth ab, bis es dicklich wird, gibt es darüber, und läßt es noch ein wenig in der Röhre stehen; dann gibt man es zur Tafel. Hat man das Kerngehäuse herausgestochen; so kann man statt dessen eine gesottene Weichsel hineinfüllen.

684. Einen gebackenen Hirsebrei.

Man nimmt schöne Hirse, wäscht sie zu wiederholtenmalen rein im Wasser, und kocht sie in guter Milch ein. Ist es eine Maß Hirse, so kann man drei Maß gute Milch dazu nehmen. Die Hirse läßt man ganz gut und dick einkochen, und rührt noch sechs ganze Eier darein, ein halbes Pfund rein gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Salz, und nach Belieben auch ein wenig Zucker und Zimmet. Ist alles mit einem guten Stück Butter ganz verkocht, so deckt man ein Tuch über einen Tisch, schüttet die Hirse darauf, und breitet sie aus einander, so, daß sie noch zwei Finger dick liegt. Den andern Tag schneidet man Stücke nach beliebiger Größe, wendet sie auf aufgeklopften Eiern um, bäckt sie im Schmalze, und gibt es mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel.

685. Gebackene Aepfelschnitte.

Man schält gute Backäpfel, und schneidet sie zu klein länglichen Schnitten, schüttet Wein darauf, und läßt sie eine Weile darin liegen, nimmt sie wieder heraus, und wendet sie abermal in Mehl um, bäckt sie räsch im Schmalze, und gibt sie sodann mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

686. Gedünstete Aepfel mit Creme.

Man schält ebenfalls gute Aepfel, und spaltet sie in der Mitte von einander, sticht den Kern heraus, legt die Aepfel in Wein, und wendet sie wie die vorigen in Mehl um, oder man

Digitized by Google

dünstet sie auch in Zucker und Wein, aber nicht zu weich, richtet sie auf die Schüssel heraus, macht eine gute Creme mit einer halben Maß süßen Rahm, sechs Eierdottern, ein wenig gestoßenen Mandeln, einem Stück auf Limonien abgeriebenen Zucker, einem paar Löffel voll Mehl, und rührt diese Creme gut auf dem Feuer ab. Fängt sie an dickich zu werden, so gibt man sie über die Aepfel, überstreut sie mit Zucker, stellt sie noch ein wenig in eine warme Röhre, und gibt sie dann zur Tafel.

687. Aepfel mit Beschamell im Ofen.

Nachdem gute Aepfel geschält und gespaltet worden sind, dünstet man sie in Zucker und Wein weich, macht dann ein Beschamell nach Nro. 13, rührt es mit acht Eierdottern und den Schnee von sechs Eierklar ab, und sechs Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker dazu. Ist dieses alles schön pflaumig abgerührt, so schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, gibt eine Lage von dem Beschamell, und eine Lage von den gedünsteten Aepfeln, dann wieder Beschamell, und wieder Aepfel, zuletzt wieder Beschamell darauf, überstreut es mit Zucker, und läßt es noch eine halbe Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne backen, dann gibt man sie schnell zur Tafel.

688. Gebackene Semmeln.

Man nimmt altgebackene Semmeln, schneidet jede nach der Länge auf vier Theile von einander, schlägt Eier auf, und salzet sie ein wenig, gibt ein paar Tröpfchen süßen Rahm dazu, schlägt sie gut ab, legt die Semmeln darein, und läßt sie darin gut weichen. Dann bäckt man alle nach einander im heißen Schmalze, gibt sie alle gebacken in eine Casserolle oder tiefe Schüssel, gibt Wein und (nach Belieben) Zucker und Zimmet darauf, auch große und kleine Rosinen, läßt es zusammen in einer Röhre gut aufkochen, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

on Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

689. Wiener- oder Fastnachtkrapfen.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl in eine Schüssel, stellt es an einen warmen Ort, bis es laulich wird, und nimmt zehn Eierdotter, fünf ganze Eier und ein Quart süßen Rahm in einen Hafen; dann läßt man ein Viertelpfund Butter zergehen, seihet das Reine davon ab, gibt es an den Rahm und an die Eier, und das Saure schüttet man davon weg; auch gibt man vier oder fünf Eßlöffel voll gute Hefen, und ein kleines Stück Zucker darein, quirlt alles zusammen gut ab, mischt den Teig damit an, und schlägt ihn so lange ab, bis er sich vom Löffel schälet; dann stäubt man feines Mehl auf ein Brett, gibt den Teig darauf und walzet ihn einen kleinen Finger dick aus, sticht sodann mit einem Weinglase Blätter ab, gibt auf jedes dieser Blätter eine Haselnuß groß eingesottene Weichseln oder Weinbeeren, legt zwei Blätter auf einander, und sticht sie noch einmal mit einem kleineren Glase aus, gibt sie sodann wieder auf ein besonderes, mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte schön hoch aufgehen. Die Abschnitzeln von dem Teig legt man wieder in die Schüssel, und da man bei dem ersten Anmachen des Teiges ein wenig von dem Abgequirlten übrig lassen soll, so nimmt man dieses nun, und macht auch von den Abschnitten den Teig wieder gehörig weich an, walzet ihn wieder aus und füllt ihn desgleichen; setzt sodann einen Tiegel oder eine Casserolle mit Schmalz auf, das nur ein Fingerglied tief reicht, und wenn es noch nicht gar zu heiß ist, so gibt man die Krapfen darein, so, daß sie geräumigen Platz haben, deckt sie gut zu, und setzt sie auf eine starke Gluth. Wenn sie auf einer Seite lichtbraun gebacken sind, welches man daraus erkennen kann, wenn das Schmalz anfängt zu zischen, dann wendet man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite ein wenig backen, gibt sie

Digitized by Google

sodann auf die Schüssel, und mit Zucker bestreut warm zur Tafel. Sie müssen ganz hoch sein, und in der Mitte einen weißen Reif haben.

690. Ordinäre Schmalznudeln.

Man gibt ein und ein halbes Pfund vom schönsten Weitzenmehl in eine Schüssel, macht darin von ein wenig warmer Milch und guter Hefen ein kleines Teigel an; wenn dieses aufgegangen ist, so nimmt man eine halbe Maß süßen Rahm, sechs ganze Eier, sechs Dotter und ein Viertelpfund zerlassene Butter, läßt dieses alles laulich werden, salzet das Mehl und macht es damit so fest an, wie aufgegangene Dampfnudeln, richtet den Teig sogleich auf das Bret, und deckt ihn zu. Nachdem er aufgegangen ist, formt man die Nudeln in der Größe einer tiefen Kaffeeschale; dann nimmt man in einer Pfanne, in welche man sechs oder acht Nudeln legen kann, ein Stück Butter von drei oder vier Loth, ein halbes Quart Wasser und ein Pfund Schmalz. Wenn dieses alles gut aufsiedet, gibt man die Nudeln hinein, deckt sie gut zu und läßt sie auf starkem Feuer sieden, bis sie zu prasseln anfangen; dann wendet man sie um, deckt sie nicht mehr zu, läßt sie auch auf der andern Seite braun werden, bäckt die übrigen auf gleiche Art, und gibt sie warm zur Tafel. Man kann beim Anmachen dieses Nudelteiges, auch Weinbeeren darunter geben.

691. Ganz ordinäre Fastnachtkrapfen.

Man nimmt zwei Maß ganz schönes Weitzenmehl in eine Schüssel, macht eine halbe Maß süßen Rahm oder Schmetten laulich warm, nimmt das Viertel davon, und etliche Löffel voll gute Hefen, und macht in der Mitte des Mehls ein Dampfel an. Sieht man, daß die Hefen gut aufgeht, so nimmt man den andern Rahm oder Schmetten, schlägt sechs ganze Eier und drei Dotter dazu, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein kleines Stückchen Zucker, ein wenig Salz, und von einer Citrone die klein geschnittenen Schalen, quirlt alles zusammen ab, und

Digitized by Google

macht übrigens den Teig damit an. Sieht man, daß er zu weich wäre, so gibt man noch ein wenig Mehl dazu. Der Teig muß abgeschlagen werden, bis er Blasen bekommt. Dann läßt man ihn zugedeckt in einem ganz temperirten Orte aufgehen. Wenn er aufgegangen ist, so macht man die Krapfen aus, nach Nro. 687, und füllt sie indessen mit klein gehackten Zwetschgen, mit etwas Nägerln und Zimmet vermischt, läßt sie an einem temperirten Orte gehörig aufgehen, bäckt sie in dem Schmalze nach Nro. 689, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

692. Ordinäre Auszüge oder Bauernküchel.

Nachdem man zwei Pfund Mehl in einer Schüssel hat warm werden lassen, macht man mit guten Hefen und lauwarmer Milch ein Dampfel an, und wenn dieses aufgegangen ist, salzet man das Mehl ganz mäßig, nimmt ferner lauliche Milch, und macht den Teig an, schlägt sechs Eier darein, und gibt vier Loth warm gemachtes Schmalz dazu. Der Teig muß etwas weicher, als zu andern Hefennudeln seyn. Man schlägt ihn gut ab, bis er schöne Blattern aufwirft, läßt ihn sodann an einem warmen Orte, mit einem Tuche bedeckt, gut aufgehen, bestreut ein Bret mit Mehl, und treibt die Kücheln in der Größe eines Eies aus, oder, wenn es beliebt, noch größer, oder auch kleiner; man läßt sie dann noch zugedeckt ein wenig aufgehen, und setzt Schmalz in einer tiefen Pfanne auf. Wenn es heiß ist, nimmt man die Kücheln, und zieht sie mit beiden Händen, welche man vorhin in zerlassenes Schmalz eintaucht, in der Mitte ganz breit von einander, jedoch mit der Vorsicht, daß der Teig kein Loch bekommt, legt sie dann in das Schmalz, so viel deren Platz haben, gießt mit einem kleinen Löffel über jeden etwas von dem heißen Schmalze, damit sie schön aufgehen, und wenn sie auf einer Seite braun sind, wendet man sie um, und läßt sie auf der andern Seite eben so werden, nimmt sie dann heraus, läßt sie ablaufen, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

693. Zopfenkuchen.

Man macht von ein und einem halben Pfund Mehl, einer halben Maß süßen Rahm, einem Viertelpfund zerlassener Butter, vier oder sechs Löffeln voll guten Hefen und ein wenig Salz, einen Teig an, schlägt vier ganze Eier und sechs Dotter darein, deckt den Teig zu, und wenn er aufgegangen ist, so macht man lauter kleine Nudeln, wie eine wälsche Nuß groß, daraus, dreht längliche Striezeln, legt immer zwei übers Kreuz über einander, flechtet davon vierfache Zöpfeln, und bäckt sie, nachdem am Ende die vier Theile zusammen gedrückt werden, sogleich in dem Schmalze, auf beiden Seiten gleich, und gibt sie zur Tafel.

694. Setzkuchen oder Hauberling.

Man macht aus einem Pfund Mundmehl mit lauwarmen Wasser und guten Hefen ein Dampfel an, läßt es gut aufgehen, nimmt sodann eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch, und gibt dieses in das Mehl, welches man salzet; dann macht man den Teig mit warmen Wasser und mit höchstens drei Eiern an, schlägt ihn recht gut durch, bis sich der Teig vom Löffel abgelöset, und läßt ihn sodann zugedeckt stehen, bis er schön aufgeht. Wenn er nun aufgegangen ist, so setzt man Schmalz in einem flachen Tiegel oder in einer Pfanne auf, und legt noch, ehe es ganz heiß wird, die Küchel mit dem Eßlöffel hinein, deckt sie gut zu, und läßt sie backen. Sind sie nun auf einer Seite braun, so wendet man sie um, und läßt sie auf der andern Seite ebenfalls braun werden, gibt sie warm heraus, und sogleich zur Tafel. Dieser Teig muß aber etwas weicher seyn.

695. Reisküchel.

Man macht ein halbes Pfund Reis in zwei Maß Milch ganz trocken ein; wenn er fast ausgekühlt ist, treibt man ihn mit acht Eierdottern und vier ganzen Eiern ab, gibt drei oder vier Eßlöffel voll Hefen und eben so viel Mehl darein, daß er

Digitized by Google

wie ein Nudelteig wird, salzet ihn ganz mäßig, und läßt ihn zugedeckt aufgehen, stäubt Mehl auf ein Brett, macht darauf die Nudeln, wie ein Ei groß aus, läßt sie noch ein wenig aufgehen, setzt Schmalz in einer Pfanne auf, macht in jeder Nudel nach der Länge mit dem Messer einen Schnitt, und bäckt sie ganz langsam im Schmalze, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie zur Tafel. Desgleichen kann man sie auch von Gries machen.

696. Topfer- oder Quarkkücheln.

Man nimmt eine gute Maß Quark, drückt das Wasser davon rein aus, treibt ihn mit sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern fein ab, nimmt zwei oder drei Eßlöffel voll Hefen, und eben so viel warmen süßen Rahm, salzet ihn, und gibt Mehl darein, so, daß ein Teig so fest, wie ein Nudelteig daraus gemacht werden kann, deckt ihn zu, und läßt ihn gut aufgehen. Diesen Teig macht man wie jenen zu Reiskücheln nach Nro. 695, bäckt die Kücheln auch desgleichen, und gibt sie zur Tafel.

697. Quark- oder Topferstriezeln.

Man nimmt auch desgleichen eine Maß guten Quark, drücket ihn gut aus, treibt ihn recht fein ab, schlägt zwei oder drei Eierdotter darein, und vermischt ihn mit Mehl, so fest, wie die Topfernudeln nach Nro. 605, dreht davon fingerlange Striezeln aus, und bäckt sie unter beständigem Schütteln. Wenn sie anfangen braun zu werden, so springen sie auf, und werden rings herum ganz gekrauset. Wenn sie ausgebacken sind, legt man sie auf Brodschnitten, damit sie das Fett derselben herausziehen, und gibt sie sodann warm zur Tafel.

Digitized by Google

In der Röhre gebackene Mehlspeisen.

698. Butterlaibel oder feinen Gugelhopf.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Schmalz, treibt dieses recht pflaumig ab, schlägt vierzehn Eierdotter darein, verrührt jedes gut, schlägt auch von acht Eier klar einen Schnee, und rührt ihn nebst zwei oder drei Eßlöffel voll Hefen und vier Eßlöffel voll süßen Rahm darunter, salzet es, und gibt zwölf oder vierzehn Eßlöffel voll Mundmehl darein, verrührt es gut, schmiert ein Modell oder ein Becken gut mit Butter aus, bestreut es mit Semmelbröseln, und gibt den Teig gut halb voll darein. Ist das Becken, das Modell oder die Form ganz voll, so ist es hinlänglich aufgegangen, und man bäckt es dann in der Röhre, nicht zu heiß, eine halbe Stunde; wenn es ausgebacken ist, stürzet man es aus dem Modell, läßt es auskühlen, und gibt es zur Tafel. Wem es beliebt, der kann es auch mit Zucker bestreuen. Auch kann man Mandeln, Zibeben oder Weinbeeren darunter nehmen.

699. Wiener Kuchen.

Man treibt ein halbes Pfund Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, rührt acht Eierdotter nach und nach darein, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, ferner von einer Limonie fein geschnittene Schalen, ein wenig Zimmet, etwas Salz, einige Löffel voll Hefen, eben so viel süßen Rahm, und ein halbes Pfund Mundmehl. Dieß alles verrührt man gut, gibt es in ein Modell, welches ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es zwei Finger hoch aufgehen, bäckt es in der Röhre, wie das Butterlaibel, nach Nro. 698, und gibt es kalt (mit Zucker bestreut) zur Tafel.

700. Ordinären Kugelhopf.

Man schlägt in einen Hafen acht Eier, gibt ein Viertelpfund zerlassene Butter, nicht gar ein halbes Maß süßen Rahm,

Digitized by Google

und etliche Löffel voll gute Hefen darein, rührt ein und ein halbes Pfund Mehl darunter, salzet es ein wenig, gibt es in ein Becken oder in eine Casserolle, welche ausgeschmiert und ausgebröselt ist, läßt es aufgehen, bäckt es nach Nro. 698, und gibt es kalt zur Tafel.

701. Wespennest oder Schneckennudeln.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Mundmehl, läßt dieses warm werden, quirlt in einem Hafen sechs Eier, vier Dotter, eine halbe Maß süßen Rahm, ein Viertelpfund zerlassene Butter, und etliche Löffel voll gute Hefen zusammen ab, macht damit das Mehl so fest an, wie einen Dampfnudelteig, und läßt ihn ein wenig aufgehen. Dann nimmt man den Teig auf ein Bret, walzet ihn einen Messerrücken-dick aus, überstreicht ihn mit zerlassenem Schmalze, streut ganz dick rein gewaschene Weinbeeren darauf, und rollt den Teig nach der Länge (gleich einem Strudel) zusammen, schneidet sodann nach der Quere drei Finger-breite Stücke herab, gibt in eine Casserolle oder in ein Becken ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz, legt die Schneckennudeln alle ganz dicht aneinander aufgestellt hinein, läßt sie zugedeckt an einem warmen Orte gut aufgehen, und bäckt sie sodann gut in der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und gibt sie ganz zur Tafel.

702. Einen besseren Kugelhopf.

Man nimmt ein Viertelpfund Schmalz und ein halbes Pfund Butter in eine Schüssel, und legt zwölf Eier in warmes Wasser. Indessen rührt man Butter und Schmalz recht pflaumig ab, schlägt ein Ei um das andere darein, verrührt jedes gut, rührt auch vier Loth Zucker und zwei Loth klein geschnittene Mandeln dazu. Nachdem sie abgezogen, und ein halbes Seidel oder eine Achtelmaß warmer süßer Rahm, und vier oder fünf Eßlöffel voll gute Hefen damit vermischt sind, so werden fein geschnittene Schalen von einer Citrone oder Muskatblüthe, ein wenig Salz und eine Maß feines Mundmehl

Digitized by Google

auch noch dazu gegeben. Wenn alles gut verrührt ist, schmiert man ein Modell mit Butter oder Schmalz aus, bestreut es mit Semmelbröseln, füllet von dem abgerührten Teig das Modell gut halb voll, läßt ihn an einem temperirten Orte gut aufgehen, bis es fast voll ist, bäckt ihn hernach, stürzt ihn auf eine Schüssel heraus, und gibt ihn, abgekühlt und mit Zucker bestreut, zur Tafel.

703. Klaubnudeln.

Der Teig wird hierzu eben so, wie nach Nro. 701, gemacht. Wenn er schön aufgegangen ist, gibt man in eine Casserolle oder in ein Becken Krebsbutter, auch noch besonders zerlassene Butter in einen Tiegel, und macht mit einem Eßlöffel lauter kleine Nudeln, gleich einer wälschen Nuß, in die Casserolle. Ist nun der Boden der Casserolle überdeckt, so taucht man jede Nudel besonders in die Krebsbutter im Tiegel ein, und legt alle, so eingetaucht, auf einander hinein. Ist die Casserolle halb voll, so hört man auf, läßt sie aufgehen, und bäckt sie dann in der Röhre, wie die vorigen. Wenn sie gut ausgebacken sind, stürzet man sie heraus, und gibt sie ganz zur Tafel.

704. Abgetriebene Kolatschen.

Man treibt ein halbes Pfund Butter oder frisches Schmalz mit zehn Eierdottern recht pflaumig ab, und von sechs Eierklar werden auch der Schnee und etliche Löffel voll Hefen, nebst ein wenig Muskatblüthe darunter gerührt. Dieses wird mit drei Viertelpfund Mehl und ein wenig Salz angemacht; man läßt diesen Teig gut aufgehen; dann bestäubt man eine Platte mit Mehl, macht die Kolatschen, wie eine große Nuß groß, darauf, überstreicht sie mit Eierdotter, bestreut sie mit Zucker, bäckt sie schnell in der Röhre, und gibt sie auf der Schüssel zur Tafel. Nach Belieben kann man auch noch Zucker darauf streuen.

Digitized by Google

705. Wiener Kolatschen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht pflaumig ab, gibt noch zwei Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, die Schalen einer Citrone, und ein wenig Zimmet dazu, setzt diesen Teig in einen Keller, damit er recht fest wird, legt einen Bogen Papier auf eine Platte, stäubt Mehl darauf, und macht die Kolatschen, in der Größe einer wälschen Nuß, darauf, drücket sie so dünn zusammen, daß sie nur zwei Messerrücken-dick sind; dann macht man von zwei Eierklar einen Schnee, mischt Zucker darunter, überstreicht die Kolatschen damit, und belegt einige mit fein geschnittenen Mandeln, andere mit Weinbeeren, und bäckt sie alle räsch in der Röhre.

706. Echte Karlsbader Kolatschen.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, und rührt diese in einer Schüssel, bis sie schön weiß und schaumig wird. Sodann werden drei Eierdotter, einer nach dem andern, so lange eingerührt, bis nichts mehr davon zu sehen ist. Dann nimmt man zwei Löffel voll gute Hefen, drei Löffel voll laulichem Schmetten, ein wenig Muskatblüthe, ein wenig Salz, etwas Limonienschalen, und ein Viertelpfund feines Mundmehl. Dieß alles wird zugleich gut abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft, welchen man dann an einen nicht zu warmen Ort stellet, bis er aufgegangen ist. Man nimmt ihn sonach auf ein Nudelbret, theilt denselben in vierzehn Theile, macht jeden Theil schön rund, setzet jeden auf ein Stück Schreibpapier, drücket ihn ein wenig breit, und läßt diesen, schon zu Kolatschen geformten Teig noch einmahl aufgehen. Sodann macht man einen Schnee von Eierweiß, bestreicht damit die schon bisher aufgegangenen Kolatschen dergestalt, daß die obere Fläche ganz damit bedeckt wird; dann bestreut man sie gut mit gesiebtem Zucker, legt in die Mitte einer jeden Kolatsche eine eingesottene Weichsel, und läßt sie sämmtlich so lange stehen, bis der Zucker zerflossen ist. Nachher gibt man die Kolat-

Digitized by Google

schen auf ein Blech, setzet sie in eine ausgeheitzte Röhre, und bäckt dieselben bei gelindem Feuer, bis sie halb braun werden.

707. Böhmische Kolatschen.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl auf ein Bret, salzet es ein wenig, walket ein Viertelpfund Butter ganz blättlich darein, macht sodann den Teig mit zwei Eiern, zwei Dottern, zwei Eßlöffel voll Hefen, und zwei oder drei Löffel voll süßem Rahm an, arbeitet ihn gut ab, schlägt ihn in ein Tuch ein, läßt ihn ein wenig aufgehen, walzet ihn dann auf dem Bret einen Messerrücken-dick aus, sticht mit einem Glase ein Thaler großes Blatt aus, bestreicht es mit Eierklar, legt etwas eingesottene Weichseln oder Weinbeeren darauf, und wieder ein anderes bestrichenes Blatt darüber, macht sie alle desgleichen, läßt sie schön aufgehen, bäckt sie in dem Schmalze, und gib sie warm (mit Zucker bestreut) zur Tafel.

708. Wasserküchel.

Man nimmt ein halbes Pfund Schmalz und ein halbes Pfund Wasser in einen Tiegel, läßt es zusammen gut aufsieden, rührt ein halbes Pfund Mundmehl darein, trocknet diesen Teig auf der Gluth ab, schlägt dann gleich zehn oder zwölf Eier, eines nach dem andern, dazu, verrührt jedes gut, salzet es ein wenig, und macht auf einer Platte, die mit Mehl bestäubt ist, eine Nuß groß, Häufeln von dem Teige darauf, bäckt sie schnell in einer gut geheitzten Röhre, und wenn sie ausgebacken sind, gibt man sie auf die Schüssel, und (mit Zucker bestreut) zur Tafel.

709. Beschamellkuchen.

Man macht ein Beschamell mit süßem Rahm nach Nro. 13, rührt auch sogleich auf einer Gluth noch vier Eierdotter darein, und läßt sie abtrocknen, treibt sie sodann in einer Schüssel mit acht Eierdottern und dem Schnee von sechs Eierklar ab, gibt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und von zwei Limo-

Digitized by Google

nien die fein geschnittenen Schalen darunter, verrührt alles gut, und macht die Kuchen desgleichen, wie die vorgemeldeten, nach Nro. 608, bäckt sie eben auf diese Art, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

710. Abgetriebene böhmische Talken.

Man treibt eben so einen Teig ab, wie zum Kugelhopf nach Nro. 701, läßt den Teig in der Schüssel gut aufgehen, nimmt eine dazu bestimmte Talkenpfanne, die gemeiniglich von Eisen ist, und etliche kleine runde Höhlungen, einen queren Finger tief, hat, gibt in jede solche Höhlung ein wenig Schmalz, und setzt es auf eine starke Gluth; dann gibt man in jede Höhlung einen Löffel voll von dem aufgegangenen Teig, läßt es, wenn sie alle eingefüllt sind, von unten eine schöne Farbe bekommen, wendet sie hernach alle um, und läßt sie auf der anderen Seite ebenfalls backen. Sind sie gut ausgebacken; so nimmt man sie heraus, und bäckt die übrigen auch, bestreut sie alle, wenn sie noch heiß sind, mit abgeriebenem gutem Lebkuchen, brennt Butter darüber, und gibt sie zur Tafel.

711. Abgetriebene Waffeln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter mit zwölf Eierdottern pflaumig ab; dann wird von acht Eierklar der Schnee, ein Viertelpfund Zucker, um drei Kreuzer Zimmet, ein Quart süßer Rahm und ein halbes Pfund Mundmehl zusammen gut abgerührt, das Waffeleisen mit zerlassenem Schmalze bestrichen, und wenn es warm gemacht ist, ein paar Löffel voll von dem Gerührten hinein gefüllt und auf beiden Seiten gut gebacken. Wenn man sie heraus nimmt, werden sie über ein Walzholz gebogen, mit Zucker bestreut, und zur Tafel gegeben.

712. Germwaffeln.

Hierzu werden zwölf Loth Butter zerlassen, und unter ein halbes Pfund Mehl gerührt; dann kommt ein Quart süßer lauwarmer Rahm, wie auch sechs Eierdotter, etliche Löffel voll

Digitized by Google

gute Hefen, von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen und Zucker hinzu; doch darf vom letzteren nicht zu viel darauf gegeben werden, weil sich das Gebäcke sonst nicht gut vom Eisen ablöset. Man stellt den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen, bäckt hernach die Waffeln nach Nr. 711, und erhält sie immer warm und räsch, bis man sie mit Zucker bestreut zur Tafel gibt.

713. Guter Weichselkuchen.

Man nimmt zwölf Loth fein gestoßenen Zucker in einen Hafen, schlägt zwölf Eierdotter darein, rührt es eine halbe Stunde lang, schlägt auch von zwölf Eierklar einen Schnee, rührt ihn darunter, und noch um vier Kreuzer fein geriebene Semmelbröseln dazu. Wenn dieses zusammen pflaumig abgerührt ist, so mischt man zwei Maß abgezupfte Weichseln darunter, schmiert einen Becken oder eine Cassérolle dick mit Butter aus, bestreut sie gut mit Bröseln, und gibt das Gerührte darein; dann bäckt man es eine gute Stunde in einem Backofen oder in der Röhre. Um zu wissen, ob der Teig ausgebacken ist, sticht man mit einem Messer in die Mitte hinein, woran alsdann nichts vom Teige hängen bleiben darf. Man löset ihn sodann mit dem Messer rings herum ab und stürzt ihn heraus. Wenn er ausgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und bestreut ihn mit Zucker. Wer diesen Kuchen lieber saftig ißt, darf nur eine gute Handvoll Weichseln mit einem Quart Wasser und mit vier Loth Zucker aufsetzen, es gut einkochen lassen, und die Sauce sodann durch ein Sieb geseihet über den Kuchen geben, da er noch warm ist, damit er gut anzieht.

714. Aepfelkuchen.

Man schält fünf oder sechs gute Aepfel, und schneidet sie klein gewürfelt auf, treibt ein halbes Pfund Butter und zwölf Eierdotter recht pflaumig ab, nimmt hierzu noch von acht Eierklar den Schnee, und um drei Kreuzer fein geriebene Semmelbröseln, wie auch ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker

Digitized by Google

und ein halbes Quentchen Zimmet. Wenn dieses alles gut abgerührt ist, so mischt man auch die aufgeschnittenen Aepfel darunter, schmiert eine Casserolle oder ein Becken mit Butter aus, bestreut es mit Bröseln, und bäckt den Kuchen wie in Nro. 713 beschrieben. Auf diese Art kann man auch die Kuchen von Weichseln und abgepflückten Weintrauben machen. Auch kann man an diesen Aepfelkuchen, wenn es beliebt, und derselbe ausgebacken ist, eine Viertelmaß Wein mit Zucker aufkochen und siedend darauf geben.

715. Aepfelschalott.

Man schält etliche gute Aepfel und schneidet sie zu runden dünnen Blättern, taucht sie in Wein ein, wendet sie im Mehl um, und bäckt sie nur gelb im Schmalze; sodann nimmt man um zwei oder drei Kreuzer altgebackene Semmeln, schneidet dann nach der Länge lauter dünne Schnitte, läßt sie an der breiten Stelle ganz, und an der schmäleren spitzt man sie auf beiden Seiten zu, nimmt sodann eine flache Casserolle so groß man sie braucht, schmiert sie dick mit Butter aus, nimmt eine halbe Maß süßen Rahm, und ein Viertelpfund zerlassene Butter, taucht jeden Semmelschnitt hinein, und belegt den Boden der Casserolle ganz ordentlich damit, so daß das Breite der Schnitte von der Seite herum, die Spitzen davon aber in der Mitte des Bodens zusammen kommen. Die Seite um die Casserolle herum belegt man ebenfalls mit eingetauchten Schnitten, indem man immer von einer Schnitte das Breite, und von der andern das Spitzige in den Boden steckt. Hat man dann die ganze Casserolle mit diesen Schnitten belegt, so füllt man sie ein, und zwar immer eine Lage von den gebackenen Aepfeln, so daß erst eine und dann eine Lage von eingesottenen Weichseln oder Weinbeeren komme, und so fährt man fort, bis die Casserolle voll ist. Man kann diese Speise auch auf die nämliche Art mit Pflaumen, welche in Wein aufgekocht sind, machen. Auf die Aepfel kann man Zucker streuen, wenn sie sauer sind, und oben wieder mit solchen eingetauchten Semmeln zudecken.

Digitized by Google

Dann nimmt man den noch übrigen süßen Rahm, schlägt zwei oder drei Eierdotter darein, quirlt es ab und gibt es darüber, bäckt es sodann eine ganze Stunde im Ofen oder in der Röhre, löset es auf beiden Seiten mit einem Messer ab, und stürzt es auf eine Schüssel heraus. Dann kann man nach Belieben Wein mit Zucker aufkochen lassen und darüber geben, oder, wer es trocken geben will, überstreicht es mit Eierschnee, und bestreut es dick mit Zucker, läßt es noch einmal in der Röhre abtrocknen, so sieht es wie eine Torte aus, und dann gibt man es zur Tafel.

716. Eierdotterkuchen.

Man siedet sieben harte Eier, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit einem halben Pfund Butter recht pflaumig ab, und rührt auch noch fünf frische Eierdotter nach und nach dazu. Dann nimmt man sechs Loth Zucker, sechs Loth Mehl, von zwei Eierklar den Schnee, wie auch von einer Limonie die Schale, fein geschnitten dazu; schmiert und bröselt eine Casserolle oder eine Reifschüssel mit Butter aus, gibt das Gerührte hinein, läßt es eine Stunde langsam backen, und gibt es kalt, mit Zucker bestreut zur Tafel.

717. Gegossene böhmische Talken.

Man schlägt in einen Hafen oder Topfe sechs Eier ab, mit sechs Loth zerlassener Butter, einer halben Maß Rahm oder Schmetten, und vier oder fünf Eßlöffel voll guten Hefen. Dieses quirlt man gut ab, gibt ein Pfund schönes Mehl dazu, ein wenig Salz und nach Belieben auch ein wenig Zucker und Gewürz. Wenn alles dieses zusammen gut abgeschlagen ist, läßt man den Teig im Topfe gut aufgehen, bäckt die Talken nach Nro. 710, auf einer solchen Pfanne, überstreicht sie dann alle mit klein gehackt gekochten Zwetschgen, brennt auch Butter darüber, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

718. Aepfel im Schlafrock.

Man nimmt Aepfel von gleicher Güte und Art, schält und schneidet sie in der Mitte von einander, sticht die Kerne heraus und füllt statt deren etwas Gesottenes hinein, nimmt sodann einen Butterteig nach Nr. 357, walzet ihn einen Messerrücken-dick aus, schneidet davon viereckige Flecke, legt auf jeden Fleck einen halben Apfel, und das Eingefüllte auf den Boden, drückt sodann die vier Ecken des Fleckes auf dem Apfel oben zusammen, überstreicht die Aepfel mit Eiern, bäckt sie in der Röhre und gibt sie kalt (mit Zucker bestreut) zur Tafel.

719. Aepfelkrapfen.

Man nimmt ebenfalls gute Aepfel, schälet sie, und schneidet dünne runde Blätter davon, nimmt auch einen Butterteig nach Nro. 351, walzet ihn einen Messerrücken-dick aus, und sticht von der nämlichen Größe, wie die Aepfelblätter, auch von Butterteig Blätter aus, legt dann eine Lage Butterteig, und eine Lage Aepfel, dann wieder eine Lage Butterteig, überstreicht es mit Eiern, bestreut es mit Zucker, und bäckt es schön, aber nicht zu heiß in der Röhre, und gibt es dann zur Tafel.

720. Mandel-Maultaschen.

Man macht eine Fülle von einem Viertelpfund Mandeln, einem Viertelpfund Zucker, und von acht Eierdottern, nimmt von drei Eierklar den Schnee, von einer Limonie die abgeriebene oder fein geschnittene Schale darunter, und rührt alles zusammen eine halbe Stunde lang gut ab; dann macht man einen Butterteig nach Nro. 351, formirt davon etwas längliche Flecken, gibt einen Löffel voll von dieser Mandelfülle darauf, drückt von unten und oben den Teig über einander, jedoch so, daß er bei der Mitte offen bleibt, überstreicht den Teig mit Eiern, und bäckt ihn ganz langsam in der Röhre.

Digitized by Google

721. Vollauer-Strudel.

Man treibt sechs Loth Zucker und sechs Loth gestoßene Mandeln mit sechs Eierdottern ab, nimmt auch ein Viertelpfund Weinbeeren und klein geschnittene Zibeben, ein halbes Loth Zimmet und ein halbes Loth klein gestoßene Gewürznägeln darunter, und rührt dieses alles gut ab; dann macht man einen guten mürben Teig nach Nr. 352, und walzet diesen zu einem dünnen Fleck aus, streicht die abgerührte Fülle darein, rollt ihn ganz locker über einander, legt ihn in der Runde schneckenförmig zusammen, überstreicht ihn mit Eiern, gibt ihn auf eine Platte, bäckt ihn eine Stunde in der Röhre, und gibt ihn abgekühlt zur Tafel.

722. Syrupkuchen.

Der Teig wird, wie bei den vorigen, und so auch die Zubereitung gemacht. Dann überstreicht man ihn mit zerlassener Butter, gibt Syrup darauf, und streicht ihn aus einander. Auch kann man aufgeriebene Lebkuchen darauf streuen, und ihn, wie die vorigen, backen.

723. Böhmischer Kirchweihkuchen.

Man macht von schönem Weitzenmehl mit einem Stück Schmalz, guter süßer Milch und einigen Eiern einen guten Hefenteig, wie einen weichen Brodteig, an, und wirkt diesen gut ab. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, formet man, wie zuvor, nach Nro. 722, einige runde Flecke oder Kuchen, macht eine Schmiere darauf, treibt Butter ab, gibt guten trockenen Quark dazu, schlägt etliche Eierdotter darein, gibt ein wenig Safran darunter, und große und kleine Weinbeeren, streicht die Fülle einen Finger dick auf, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und bäckt die Kuchen langsam in einem nicht zu heißen Backofen. Dazu muß man aber große runde Bretter zum Einschießen und Ausnehmen haben.

Digitized by Google

724. Böhmische Käsekuchen, ganz ordinär.

Man macht einen ganz festen Teig an, fast einen Brodteig, von Weitzenmehl, mit etlichen Eiern, süßer Milch und guten Hefen. Dieser wird ganz gut ausgearbeitet, und, nachdem man ihn gut aufgehen ließ, abermahl gearbeitet, und davon einer oder mehrere Flecken rund ausgewalzet, und von außen der Ranft herum ein wenig ausgedrückt. Hernach wird guter weicher Quark oder Topfer genommen, ein paar Eier darein geschlagen, gesalzen, und ein wenig dicker Rahm darunter gerührt, wie auch etliche kleine und große Weinbeeren. Diese abgerührte Fülle gibt man dann, einen Finger = dick, auf die Kuchen, nachdem er aufgegangen ist, streicht es gleich auseinander, und bäckt sie schön im Backofen, in dem man das Brod bäckt.

725. Käsepastete.

Hierzu nimmt man ein Viertelpfund Parmasankäse, stößt ihn eine Viertelstunde im Mörser, mischt vier Loth Butter dazu, stößt es darauf wieder eine Viertelstunde, gibt hernach zwei ganze Eier darein, und stößt es noch eine halbe Stunde; dann nimmt man einen Butterteig nach Nro. 351, macht ihn Messerrücken = dick aus, sticht mit einem Glase runde Scheiben aus, legt von dem Gestoßenen ein Häuflein darauf, bäckt es aus der Röhre, oder in einem Ofen bei nicht zu großer Hitze, und gibt es dann sogleich zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Torten.

726. Bisquit = Torte.

Man nimmt einen glasirten Hafen, schlägt acht Eierdotter darein, wie auch ein halbes Pfund schönen durchgesiebten Zucker, schlägt es zusammen eine halbe Stunde ab, macht ferner von acht Eierklar Schnee, rührt ihn auch darunter, und schlägt

Digitized by Google

es zusammen noch eine Viertelstunde ab. Dann rührt man vier Loth Mundmehl, und acht Loth Stärkmehl oder Haarpuder darunter, verrührt dieses noch gut damit, schmiert dann ein Modell oder eine Casserolle mit Schmalz aus, bestreut es mit Bröseln, gibt die gerührte Torte hinein, bäckt sie recht langsam fast eine Stunde in der Röhre oder Tortenpfanne, sticht dann mit einem Messer hinein; und wenn sie ausgebacken ist, so stürzet man sie heraus, wendet sie dann wieder um, und macht ein Eis oder einen Guß von Zucker darüber. Man nimmt nämlich vier Loth Zucker in eine Schüssel. Wenn er recht fein gestoßen und gesiebt ist, so rührt man von einem Ei das Weiße darein, und rührt es auf einer Seite eine halbe Stunde ab, bis es so dick, wie ein dickes Kindsmus wird, rührt auch ein paar Tropfen Limonisaft darunter, überstreicht dann die Torte einen Messerrücken-dick damit, und läßt sie im Ofen nur abtrocknen, damit sie schön glänzt, und weiß bleibt. Auch kann man (nach Belieben) das Eis mit eingesottenem Safte färben, oder man bestreut es mit Streuzucker. Will man es roth färben, so gibt man ein paar Tropfen Alkermessaft darauf; will man es blau färben, so nimmt man Veilchensaft; soll es grün werden, so nimmt man Spinattopfer darunter; oder man weicht in das Eierklar einen Tag zuvor rohe Kaffeebohnen ein, so wird es sehr schön grün, und das Eis eben so werden.

727. Eine Bisquit-Torte von Erdäpfelmehl.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker in einen glasirten Hafen, schlägt zehn Eierdotter dazu, und rührt es auf einer Seite eine halbe Stunde beständig ab, schlägt das Weiße von acht Eiern zu Schnee, rührt ihn darunter, so wie auch zehn Loth fein gesiebtes Erdäpfelmehl, gibt von einer Citrone die Schalen, fein geschnitten, dazu, bäckt diese Torte in einer ausgeschmierten Casserolle, oder in einem Modell nach Nro. 726 ganz langsam, und gibt solche geziert oder mit Zucker bestreut zur Tafel.

Digitized by Google

728. Gefüllte Bisquit-Torte.

Man nimmt fein gestoßenen Zucker und Stärkemehl, so viel man will, trocknet es zuvor auf dem Ofen, damit es recht fein und trocken wird, gibt sodann Zucker, Mehl, als auch Eier, jedes für sich auf die Wage, damit es gleiches Gewicht hat; sind es z. B. acht Eier, so muß man, um am Gewichte nichts zu verlieren, in Rücksicht auf die Schale eines mehr, folglich neun Eier nehmen, die man, in einem Hafen mit dem gesiebten Zucker eine Stunde lang abschlägt. Dann rührt man das Stärkemehl darunter, und macht von einem Bogen Papier eine längliche oder viereckige Kapsel, wie man will, schmiert sie mit Schmalz aus, und bestreut sie mit Bröseln; dann gibt man das Gerührte hinein, setzt es auf eine Platte, und bäckt es langsam in einer Röhre oder in einer Tortenpfanne. Wenn es gebacken und ein wenig ausgekühlt ist, so schneidet man von oben den Deckel davon ab, nimmt von der Mitte die Mollen heraus, gibt eine Lage gesottene Weichseln darein, dann wieder eine Lage von den Mollen, und wieder Fülle; dann legt man den Deckel darauf. Von den noch übrigen Mollen schneidet man längliche Stängel, und gibt sie allezeit wieder auf den Deckel herum, oder man kann auch die Stängel in Quadrat legen, und inzwischen die Fülle und die Stängel mit verschieden gefärbtem Eise überziehen, und im Ofen abtrocknen lassen; so ist die Torte recht zierlich.

729. Brod-Torte.

Hierzu werden ein halbes Pfund unabgeschälte Mandeln auf einem Reibeisen aufgerieben, und ein Viertelpfund abgeschälte gestoßen, sodann zusammen in einen Hafen genommen, und mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und achtzehn Eierdottern eine halbe Stunde lang recht schnell und pflaumig abgerührt; dann kommt der Schnee von zwölf Eiern und vier Loth fein aufgeriebene und abgetrocknete schwarze Brodbröseln, auch ein Loth klein gestoßene Gewürznägel, ein Loth Zimmet, von einer Limonie die Schalen, klein geschnitten, darunter.

Digitized by Google

Wenn dieses alles zusammen gut verrührt ist, so bestreicht man einen Reif oder ein Tortenmodell, bröselt es aus, und bäckt die Torte ganz langsam eine ganze Stunde darin. Ist sie ausgebacken, und aus dem Modell genommen, so überzieht und zieret man sie mit Eis, wie auch mit eigesottenen Früchten.

730. Mandel-Torte.

Man schälet und stößt ein halbes Pfund Mandeln ganz fein, vermischt sie mit zwölf Loth Zucker zusammen in einem Hafen, schlägt sechzehn Eierdotter darein, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde gut ab, schlägt von vier Eierklar einen Schnee, rührt ihn darunter, wie auch die klein geschnittene Schale einer Limonie. Ist nun alles pflaumig abgerührt, so bäckt man es in einem Reife oder in einem Modell nach Nro. 722, und ziert dann die Torte, ehe man sie zur Tafel gibt, nach Belieben.

731. Eine Blätter-Torte mit Bisquit-Teig.

Man schlägt vier ganze Eier und vier Dotter in einen Hafen, gibt ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde zusammen ab, bis es ganz steif wird; dann gibt man vier Loth feines Mundmehl dazu, von einer Citrone die Schale, fein geschnitten. Wenn alles gut verrührt ist, so bestreicht man ein breites Blech mit Butter, gibt von dem Abgerührten einen guten Theil darauf, und läßt es aus einander gehen, bis es die Größe bekommt, in der man die Torte haben will; dann läßt man es in einem ganz abgekühlten Ofen backen, und bäckt dann von diesem abgerührten Teige vier bis fünf Blätter nach einander. Ist ein Blatt ausgebacken, so legt man einen Teller oder eine Schüssel darauf, so groß man die Torte zu haben wünscht, und schneidet das Uibrige rings herum ab, damit jedes Blatt eine gleiche Runde bekommt. Sind alle Blätter gebacken, so nimmt man Marmeladen oder Dest von eingesottenen Früchten nach Belieben, legt die Blätter ganz gleich auf einander, und streicht

Digitized by Google

zwischen jedes Blatt eine Fülle oder ein Eingesottenes; das obere aber wird fein mit Zucker bestreut, und nach Belieben mit eingesottenen Früchten oder mit Marmelade geziert, und zur Tafel gegeben.

732. Choccolade-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln in einen Hafen, schlägt sechszehn Eierdotter darein, rührt es eine gute halbe Stunde lang, schlägt von zwölf Eierklar einen Schnee, und rührt ihn nebst drei oder (wenn sie klein sind) vier Tafeln geriebener Choccolade darunter. Uebrigens gibt man das Abgerührte in einen Reif oder in ein Modell, bäckt es nach Nro. 729, und ziert es mit Eis, wie in Nro. 726 nach Belieben.

733. Spinat-Torte.

Hierzu wird ebenfalls ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Pfund Mandeln klein gestoßen, wie auch von sechs Eiern ein gut ausgedrücktes Spinatschöttel nach Nro. 20 fein gestoßen, und mit den Mandeln, dem Zucker und zwölf Eierdottern abgeschlagen, ein Spinattopfer nach Nro. 12, damit es schön grün wird, dann von zwölf Eierklar der Schnee darunter gerührt. Uebrigens wird die Torte nach Nro. 729 im Modell oder in einem Reife gebacken, und mit einem Eise nach Nro. 726, ehe man sie zur Tafel gibt, überzogen.

734. Linzer-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund Zucker, wie auch ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, und sechs hart gesottene Eierdotter recht klein, treibt ein halbes Pfund Butter mit sechs Eierdottern ab, rührt alsdann den Zucker, die Mandeln und die harten Eierdotter, wie auch von einer Limonie die Schale, fein geschnitten, und ein wenig Zimmet darein; dann mischt man ein halbes Pfund Mehl darein, macht diesen Teig auf dem Bret zusammen, walzet ihn einen Daumen dick aus,

Digitized by Google

schneidet die Torte in der Runde aus, so groß man sie haben will, streicht eingesottene Weichseln, auch Johannisbeeren, darauf, macht die Abschnitte wieder zusammen, walzet einen Fleck aus, rädelt mit einem Krapfenrädchen fingerbreite Streifen, macht davon ein Gegitter darüber, und auf der Seite einen Rand darauf, überstreicht die Torte mit Eiern, gibt sie auf eine Platte, macht einen Reif herum, damit sie nicht zu stark aus einander gehe, und bäckt sie sodann in einer nicht gar zu heißen Röhre oder in einer Tortenpfanne. Man kann auch die Streifen mit gefärbtem Eise, wie in Nro. 726, zieren.

735. Bröfel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund Butter, drei Viertelpfund Mehl, alles zusammen auf ein Brett, mischt Butter und Mehl gut zusammen ab, dann Zucker und Mandeln darunter. Wenn alles gut unter einander gemischt ist, so nimmt man die fein geschnittenen Schalen von einer Limonie, ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Gewürznägeln, den Saft von einer Limonie, und ein ganzes Ei, und macht mit diesem den Teig an, damit er zusammen hält; dann treibt man ihn aus, füllet ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf, bäckt es wieder nach Nro. 734, und ziert die Torte nach Belieben.

736. Eine gefüllte Bröfel-Torte.

Man macht den Teig, wie den vorher gemeldeten, nach Nro. 735, macht davon drei oder vier gleiche runde Blätter, bestreicht ein jedes derselben mit Eiern, bäckt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich auf einander, und füllet zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Fülle ein. Hat man nichts Anderes zur Abwechslung, so kann man auch im Falle der Noth Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich auf einander gelegt, so macht man von

Digitized by Google

vier Eierklar einen Schnee, überstreicht damit die Torte fingerdick, bestreut den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einer ganz kühlen Röhre übertrocknen, legt oben darauf eingesottene Früchte, und gibt sie zur Tafel.

737. Gefüllte Butterteig-Torte.

Man macht einen Butterteig nach Nro. 248, walzet ihn zwei Messerrücken-dick aus, schneidet ebenfalls drei oder vier Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eiern, und bäckt jedes Blatt besonders. Sind sie gebacken, so setzt man sie wieder auf einander, gibt zwischen jedes eine Fülle, verfährt damit nach Nro. 736, und ziert die Torte desgleichen.

738. Aepfel-Torte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein und Zucker, Weinbeeren und Zibeben aufgesetzt, weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig nach Nro. 251 gemacht, wie ein kleiner Finger dick ausgewalzet, und auf der Seite ein Daumen breiter Streifen herumgelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich aus einander gestrichen. Sodann wird vom übrigen Teige ein Gitter darauf gemacht, wie nach Nro. 734, und die Torte wird eben so gebacken, und mit Zucker bestreut.

739. Dresdner Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit vier Eiern pflaumig ab, rührt weiter noch vier Eierdotter, sechs Loth Zucker, einen Löffel voll Rosenwasser, drei Löffel voll süßen Rahm, ein Pfund Mehl, drei Löffel voll Hefen, und fein geschnittene Schalen von einer Limonie gut zusammen, bringt es in einen ausgeschmierten und ausgebröselten Reif oder in ein Modell, läßt es schön aufgehen, und bäckt es ganz langsam, wie jede gerührte Torte, und gibt sie (mit Zucker bestreut) zur Tafel.

Digitized by Google

740. Schlief- oder Spieß-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt sechszehn Eierdotter darein, rührt es eine halbe Stunde lang zusammen, dann läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, und rührt sie auch dazu. Ferner wird noch von sechszehn Eierklar ein geschlagener Schnee, ein halbes Quart süßer Rahm, um drei Kreuzer Zimmet, auch klein geschnittene Schalen von Limonien, zuletzt noch ein halbes Pfund schönes Mehl darein gerührt. Wenn alles dieses gut verrührt ist, so nimmt man einen dazu bestimmten hölzernen Spieß mit einer Kugel in der Mitte, welche einem spitzigen Hutkopfe ähnlich, vorn schmal und hinten breit, aber rund, und ungefähr eine halbe Elle lang ist. Dieses Modell treibt man dann beim Feuer, überschmiert es mit Butter, bindet einen Bogen Papier mit einem Bindfaden darüber, und überstreicht auch das Papier mit Butter; alsdann muß es immer beim Feuer fortgetrieben, und der abgetriebene Teig darauf gegossen werden. Damit aber vom Teige nichts verloren gehe, setzt man eine Bratpfanne darunter, daß der ablaufende Teig hinein tropfen könne, bis es überbacken ist, und nichts mehr abtropfet. Fängt es dann an, bräunlich zu werden, so übergießt man es wieder, bis der Teig auf solche Art ganz verwendet, und die Torte gut gefärbt ist. Es ist aber zu merken, daß die Torte von einer solchen Quantität Teig eine und eine halbe Stunde braten müsse, bis sie fertig ist. Dann nimmt man den Spieß vom Feuer, und löset den Bindfaden ab, worauf auch die Torte sich sogleich ablösen wird. Man stellt sie sodann mit der breiten Seite auf den Boden, löset, da sie noch warm ist, das Papier und den Bindfaden von innen ab, und überzieht von außen herum die ganze Torte mit Eierschnee, da sie ganz zapfig vom Teige ist, bestreut den Schnee dick mit Zucker, und läßt die Torte neben dem Feuer rings herum abtrocknen, und an einem warmen Orte bis zum Gebrauche stehen, ziert solche, ehe man sie zur Tafel gibt, noch mit eingemachten Früchten auf dem Schnee herum; auch kann man sie von oben mit Zucker überspinnen.

Digitized by Google

Man nimmt nämlich ein paar Eßlöffel voll gestoßenen Zucker in eine Pfanne, läßt ihn über der Gluth zerfließen, und ganz goldgelb werden, sodann ein wenig stehen, bis er sich so fein, wie Seide, spinnen läßt; dann zieht man ihn mit dem Löffel auf, und fährt immer um die Torte herum; besonders auf der Höhe muß man das ganze Loch überspinnen. Wird der Zucker kalt und hart, so darf man ihn nur wieder auf der Gluth zergehen lassen, und wieder spinnen. Mit diesem Zucker kann man auch andere Torten oder aufgerichtete Bogen überspinnen.

741. Crocando-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund abgezogene, zugespitzt geschnittene Mandeln, auch fein geschnittene Limonienschalen, bringt dieses alles in eine messingene oder kupferne Pfanne, rührt es beständig auf einer Gluth ab, bis der Zucker zergangen, mit den Mandeln aufgekocht, und alles lichtbraun wird; indessen muß aber schon eine Casserolle oder ein türkisches Bundmodell mit Mandelöhl ausgeschmiert seyn. Das Aufgekochte wird sodann vom Feuer gestellt; man läßt es ein wenig abkühlen, gibt es löffelvollweise oder mit beiden Händen so gut, als möglich, da es noch weich ist, ganz dünn in dem Modell aus einander, bis es ganz damit überzogen ist; dann läßt man es wieder gut abkühlen, stürzt es aus dem Modell auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel, da es noch räsch, und folglich auch besser ist.

742. Aufgesetzte Torte.

Man macht erstlich eine abgerührte Bisquit-Torte nach Nro. 726 von einem Viertelpfund Zucker, und bäckt diese Masse in einem sehr flachen weiten Casserolledeckel. Dann macht man von einem Viertelpfund Zucker und eben so viel Mandeln eine schwarze Brodtorte nach Nro. 729, bäckt sie auch sehr dünn auf einem paar Casserolledeckeln, macht spanische Winde, stößt ein Viertelpfund Zucker recht fein, schlägt von drei frischen Eierweiß einen Schnee, rührt zuletzt die acht Loth Zucker

Digitized by Google

darunter, schlägt es noch ein wenig ab, und theilet es auf drei Theile ab. Unter eine Hälfte gibt man zwei Täfelchen aufgeriebene Choccolade, und unter die andere Hälfte die fein geschnittenen Schalen einer Citrone. Dann macht man von jeder Sorte lauter kleine Häuschen, in Größe einer Nuß, auf Oblaten, läßt sie nur über Nacht in einem sehr kühlen Ofen abtrocknen, und richtet sie dann ganz zierlich auf die Schüssel. Die beiden Torten (die Bisquit- und Brodtorte) schneidet man zu lauter länglichen, einen Zoll breiten Stängeln auf, und schichtet sie, gleich einem Holzstoße, ganz viereckig auf. Inzwischen legt man wechselsweise von beiden Torten spanische Winde. Auch auf der Höhe macht man die Spitze davon, welche hübsch hoch und zierlich aufgerichtet seyn muß. Man bereitet einen Karmelzucker nach Nro. 740, überspinnt die ganze Torte damit, und gibt sie sogleich zur Tafel.

743. Kleine Tortletten.

Man stößt ein Viertelpfund Zucker ganz fein, dann schält man ein Viertelpfund Mandeln, und schneidet sie mit dem Wiegemesser ganz klein, setzt sodann in einer Pfanne den Zucker auf die Gluth, läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit nur ein paar Minuten lang aufkochen, schmiert hernach kleine hierzu bestimmte Schüsseln, oder kleine tiefe Kaffeetassen mit Mandelöhl aus, und gibt von dem Aufgekochten einen Löffel voll hinein, drücket es mit einem Löffel so gut als möglich aus einander, damit die Tortletten ganz dünn werden. Wenn sie nun hart und ausgekühlt sind, so nimmt man sie heraus, füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein, und gibt sie alsdann offen (oder eines mit dem anderen bedeckt) zur Tafel.

744. Kleine weiße Tortletten.

Man schälet und stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, stößt eben so viel Zucker fein, bringt dieses in einen Mörser, gibt auch ein Viertelpfund Butter mit eben so viel Mehl dazu,

Digitized by Google

und gibt den Saft nebst fein gewiegter Schale von einer Limonie und drei frische Eierdotter darein. Ist alles zusammen gut abgestoßen, so stäubt man Mehl auf ein Bret, bringt den Teig darauf, und macht lauter kleine Tortletten von derselben Form, wie die großen Torten, nach Nro. 734, und zieret sie auch nach jener Vorschrift, oder sonst nach Belieben, mit gefärbtem Eise. Man läßt sie dann abtrocknen, und gibt sie zur Tafel.

745. Mandelbögen.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, und stößt diesen mit eben so viel abgeschälten Mandeln, und mit ein paar Tropfen frischem Wasser angefeuchtet, recht fein. Wenn das geschehen ist, bringt man es in ein Töpfchen zusammen, gibt von acht Eierklar den Schnee und einen Eierdotter dazu, und rührt dieses zusammen recht pflaumig ab; auch drückt man von einer Limonie den Saft darauf, und schneidet die Schale fein dazu. Wenn dieß eine halbe Stunde gerührt ist, so läßt man es etliche Stunden stehen, bis es kleine Blasen macht. Sodann nimmt man ein flaches Blech, streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut es dann noch gut mit feinem Zucker, und läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre schön gelbbraun werden, nimmt dann ein breites Schäuferl, scharrt einen Streifen, eine Hand-groß und lang herunter, biegt ihn da er noch warm ist, über ein Walgholz oder über ein gebogenes Blech, damit er ebenfalls gebogen wird, läßt ihn darauf ganz trocken und räsch werden, macht die übrigen auf dieselbe Art, und gibt sie schön aufgerichtet zur Tafel. Das Blech, worauf man die Masse streicht, muß zuvor mit Schmalz oder mit zerlassenem Wachs geschmiert werden.

746. Braune Mandelbögen.

Man schneidet ein halbes Pfund Mandeln recht fein mit dem Wiegemesser zusammen, stößt zwölf Loth Zucker, gibt es zusammen in einen Hafen, schlägt vier ganze Eier darein, und schlägt dieses zusammen eine halbe Stunde ab, gibt dann

Digitized by Google

von einer Citrone die fein geschnittenen Schalen, ein halbes Loth gestoßene Gewürznelken und ein halbes Loth Zimmet dazu. Dann schneidet man von Oblaten lange, handbreite Streifen, streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken-dick darauf, bestreut es von oben mit fein geriebener Choccolade, und bäckt sie nach einander auf einem Backbleche. Wenn sie gebacken sind, so nimmt und biegt man sie, da sie noch warm sind, über ein Walgholz, daß sie gebogen bleiben, und gibt sie schön aufgerichtet zur Tafel.

747. Bisquitbögen.

Man wägt so viel Zucker, als sechs Eier schwer sind, auch eben so viel Mehl, nimmt sodann vier Eierdotter in eine Schüssel, mischt fein gestoßenen Zucker dazu, schlägt es eine Viertelstunde ab, bereitet ferner von vier Eiern das Weiße zu Schnee und rührt es nebst dem Mehl und klein geschnittener Limonienschale darein; sodann nimmt man ein Blech, welches mit weißem Wachs oder mit Schmalz bestrichen wird, streicht ebenfalls von dem Gerührten darauf, bestreut es mit Zucker und etwas länglich klein geschnittenen Mandeln, und macht diese Bögen ebenfalls auf die vorige Art.

748. Gebackene Fächer.

Es werden ein halbes Pfund Mandeln, eben so viel Zucker fein gestoßen, und beides in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde lang mit sechs Eiern und zwei Dottern recht pflaumig abgerührt, und sodann noch drei Loth Mehl darunter gethan. Ist alles dieses gut verrührt, so bestreicht man ein Blech mit Schmalz, streicht von dem Abgerührten fingerdick darauf, bestreut es mit Zucker und fein geschnittener Limonienschale, bäckt es schön lichtbraun, schneidet sodann ein spannenbreites und eben so langes Stück daraus, und schiebt es von einer Seite zusammen, damit es einem Fächer ähnlich wird. Wenn es abgetrocknet ist, gibt man es zur Tafel.

Digitized by Google

Verschiedene Cremes.

749. Limonien- oder Pomeranzen-Creme.

Man nimmt zehn Eierdotter in einen Hafen, gibt ein paar Eßlöffel voll Mundmehl und eine Maß süßen Rahm darauf, quirlt es zusammen gut ab, und seihet es durch ein Sieb, nimmt ferner ein Viertelpfund Zucker, reibt ihn auf drei Limonien oder Pomeranzen, von welchen man der Creme den Geruch geben will, gut ab, gibt den Zucker dazu, und rührt es auf der Gluth in einer Casserolle oder in einer Pfanne beständig, bis es anfängt schön dick zu werden; dann seihet man es durch ein Beuteltuch oder Sieb, bringt es auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge noch ein wenig auf warmes Wasser oder in die Röhre, wo es noch ein wenig fester wird, läßt es auskühlen und gibt es kalt zur Tafel.

750. Chocolade-Creme.

Man nimmt auf eine Maß süßen Rahm vier Tafeln Chocolade, welche auf einem Reibeisen gerieben werden, kocht die Chocolade mit der Hälfte süßen Rahm auf, nimmt zur andern Hälfte Rahm sechszehn frische Eierdotter, auch so viel Zucker, als zum Süßwerden nöthig ist, vermischt dieses mit der abgequirlten Chocolade, und rührt es zusammen in einer Casserolle oder in einer Pfanne auf der Gluth so lange ab, bis es anfängt dick zu werden. Dann streicht man es durch ein Sieb oder durch ein Beuteltuch auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge noch ein wenig auf siedendes Wasser oder in eine abgekühlte Röhre, bis es ganz zusammen gegangen ist, und gibt es nach Verlangen kalt oder warm zur Tafel. Wenn es beliebt, kann man es mit zugespitzt geschnittenen Mandeln oder Pistazien garniren.

Digitized by Google

751. Vanille-Creme.

Auf eine Maß süßen Rahm nimmt man ein halbes Loth Vanille, zerschneidet diese in etliche Stücke, nimmt die Hälfte von dem Rahm, siedet ihn, und läßt die Vanille gut damit aufsieden; dazu kommt noch so viel Zucker als nöthig ist, um die Creme süß zu machen. Dann nimmt man sechszehn frische Eierdotter, quirlt sie mit der andern Hälfte Rahm gut ab, mischt auch den andern Rahm mit der Vanille aufgekocht darunter, und seihet alles zusammen durch ein Sieb, bringt es auf eine Schüssel, und setzt diese auf die Casserolle oder in einen Tiegel, welcher mit siedendem Wasser angefüllt ist; jedoch ist zu beobachten, daß kein Wasser in die Creme komme, aber doch stets koche. Die Schüssel wird mit einer Platte zugedeckt, auf welche heiße Asche gethan wird. Sieht man, daß die Creme ganz zusammen gegangen ist, so deckt man sie ab, stellt sie an einen kühlen Ort, und gibt sie abgekühlt zur Tafel. Man kann sie auch zuvor noch mit gefärbtem Streuzucker zieren. Will man mit dieser Creme geschwinder zu Stande kommen, so kann man sie auch auf die nämliche Art wie die Limonien- oder Pomeranzen-Creme nach Nro. 749 mit ein paar Löffel voll Mehl machen, und dann läßt man alles, auch ein paar von den Eierdottern weg, rührt das Uebrige auf dem Feuer ab, und schlägt es durch ein Sieb. Man kann es auch in Kaffee- oder eigenen Creme-Bechern zur Tafel geben.

752. Kaffee-Creme.

Es wird zu einer halben Maß Rahm ein Viertelpfund gut gebrannter Kaffee genommen, und in einer halben Maß Wasser gut verkocht, dann Hausenblasen hinein gelegt, damit er klar wird; man schlägt sechszehn Eierdotter zu dem süßen Rahm, und gibt nach Belieben Zucker darein, seihet den Kaffee klar ab und mischt ihn dazu, macht diese Creme übrigens wie die von der Vanille nach Nro. 751, läßt sie auf siedendem Wasser zusammen gehen, oder kocht sie auf dem Feuer ab. Im

Digitized by Google

letzten Falle muß sie aber mit Zucker bestreut und mit glühendem Eisen aufgebrannt werden.

753. Karmel-Creme.

Man nimmt auf eine Maß süßen Rahm sechs Loth Zucker, läßt diesen, wenn er gestoßen ist, in einer messingenen Pfanne auf einer Gluth zergehen, und schön kastanienbraun werden; dann schüttet man die Hälfte von dem Rahm darauf und läßt es zusammen aufkochen; zur andern Hälfte Rahm nimmt man zwölf oder vierzehn abgetrocknete Hühnermagenhäutchen, stößt sie fein und gibt sie dazu, läßt sie zusammen eine Viertelstunde auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, bringt es dann in eine tiefe Casserolle oder in ein Modell, stellt es noch ein wenig in siedendes Wasser, läßt es gut in einem Keller abkühlen, bis es schön sulzet, und sich ganz herausstürzen läßt; wenn dieses geschehen ist, so läßt man vier Loth gestoßenen Zucker auf der Gluth stark goldgelb werden und ein wenig abkühlen, bis er sich spinnt. Die ganze Creme wird dann damit übersponnen und sogleich zur Tafel gegeben. Will man aber die Creme auf eine Schüssel schütten, so überstreicht man eine reinliche Casserolle von außen mit Mandelöhl, und überspinnt sie rings herum mit diesem Zucker, bis es einem Korbe ähnlich wird. Man läßt es ein wenig abkühlen, nimmt es ganz langsam von der Casserolle herunter, stürzt es über die Creme, und gibt sie sogleich zur Tafel.

754. Mandel-Creme.

Man kocht eine Maß süßen Rahm mit einem guten, auf einer Limonie abgeriebenen Stück Zucker ab, nimmt auch etliche Blätter Pomeranzenblüthe, wenn sie zu haben ist, dazu, oder ein Stückchen Zimmet, schwellt ein Viertelpfund Mandeln auf, schält und reibt sie auf einem Reibeisen, und gibt sie sodann in den abgekochten Rahm. Wenn es nun eine halbe Stunde gestanden ist, schlägt man vierzehn Eierdotter darein, seihet es durch ein feines Sieb oder Tuch, damit die Mandeln hinweg-

Digitized by Google

kommen; dann gibt man es auf eine flache Schüssel, und läßt es auf die Art wie nach Nro. 749 auf siedendem Wasser zusammen gehen. Ist die Creme fertig, so läßt man sie gut abkühlen. Ehe man sie zur Tafel gibt, schneidet man in einem Bogen Papier nach der Form der Schüssel Nahmen oder Figuren nach Belieben aus, legt das Papier auf die Creme, reibt gute Choccolade fein, und streut sie darüber, und nimmt das Papier ganz langsam von der Creme ab; so wird dasjenige von der Choccolade an der Creme aufgezeichnet seyn, was im Papier ausgeschnitten ist. Man kann auch eine andere Creme auf dieselbe Art zieren.

755. Wein-Creme.

In einem Hafen wird ein Eßlöffel voll feines Stärkmehl mit zwanzig Eierdottern gut abgerührt; dann gibt man eine Maß guten Wein darauf, und Zucker nach Gutdünken, welcher aber auf ein paar Limonien zuvor abgerieben und dann gestoßen werden muß. Dieses alles schlägt man mit einem Schneebesen eine Viertelstunde lang recht ab; dann stellt man den Hafen auf glühende Kohlen, und schlägt so lange mit dem Schneebesen, bis es eine recht dicke Creme wird, richtet sie sonach auf die Schüssel ganz hoch auf, gleich einem Haufen, bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und gibt sie kalt zur Tafel.

756. Creme-Nockerln.

Man schlägt von zwölf Eierklar einen steifen Schnee, stößt ein Viertelpfund Zucker, welcher auf zwei Limonien abgerieben worden ist, und rührt die Hälfte Zucker unter den Schnee, setzt eine halbe Maß Wein in einer kleinen Pfanne auf, und wenn dieser siedet, so macht man von dem Schnee Nockerln wie ein Eßlöffel groß hinein, läßt sie gut aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb heraus, und läßt sie ablaufen. Sind sie alle fertig, so gibt man sie auf eine Schüssel, nimmt eine halbe Maß Wein, die andere Hälfte Zucker und zwölf Eierdotter, quirlt es auf der Gluth ab, gleich einem Chaudeau,

Digitized by Google

und gibt es, wenn es ganz dick ist, über die Nockerln, bestreut es mit gestoßenem Zucker, stellt es noch ein wenig in die Röhre, läßt es noch etwas Farbe bekommen, und gibt es dann warm zur Tafel.

757. Gesulzte Milch mit Schnee.

Man nimmt in einen Hafen sechszehn Eierdotter, einen guten Theil gestoßenen Zucker, mit ein wenig Vanille und einer Maß süßen Rahm, wie auch vier oder sechs getrocknete, fein gestoßene Hühnermägen darunter, und quirlt es so lange auf der Gluth ab, bis es so dick, wie Chaudeau wird; dann stellt man den Hafen in kaltes Wasser, und quirlt es noch immer, bis es anfängt, kühl zu werden, gießt es hernach auf die Schüssel, und läßt es abkühlen; ferner nimmt man eine halbe Maß guten süßen Rahm in einen Hafen, gibt etwas gestoßenen Zucker und Vanille darein, wie auch von einem Paar Eiern das Klare, und schlägt dieses so lange mit einem Schneebesen ab, bis es zu einem dicken Schaum wird; diesen nimmt man mit einem Choccolade-Löffel ab, gibt ihn auf ein Sieb, und schlägt den Rahm wieder desgleichen ab, bis man so viel Schnee hat, daß man die gequirlte Creme damit überdecken kann.

758. Erdbeer-Creme.

Man nimmt auf eine halbe Maß süßen Rahm zehn bis zwölf dürre Hühnermagenhäutchen, stößt diese recht fein, und löset sie in den warmen Rahm recht auf; dann drückt man von schönen Erdbeeren den Saft aus, und mischt ihn, wenn der Rahm abgekühlt ist, mit etwas Zucker nach Belieben, und ein wenig gestoßenen Zimmet darunter, gibt es in eine Casserolle oder in ein Modell, stellt es in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammen gehen, dann auskühlen und gibt es ausgestürzt und mit Pistazien bestreut zur Tafel.

Digitized by Google

759. Eine gekrauſte Butter.

Man macht einen Eierkäſe nach Nro. 546 von acht Eiern, drückt davon das Waſſer rein aus, ſtößt auch ein halbes Pfund recht friſche Butter und vier Loth fein geſiebten Zucker dazu, drückt dieſes durch einen Seiher oder Durchſchlag, damit er fein gekraust ausſieht, richtet ihn hoch auf einen Teller, beſtreut ihn mit gefärbtem Streuzucker, und gibt ihn zum Konfect zur Tafel.

760. Mandelkäſe.

Man macht ebenfalls einen Eierkäſe von ſechs Eiern, ſtößt ein Viertelpfund Mandeln recht fein, ſpritzt ein wenig Milch darauf, damit ſie nicht öhlicht werden, ſtößt zuletzt auch den Eierkäſe darunter, ein Viertelpfund friſche Butter und vier Loth Zucker, gibt alles zuſammen in eine Schüſſel, rührt es recht pflaumig ab, richtet es ſodann auf einen Teller hoch auf, ſchneidet Citronat fein, oder ſtreut Zimmet und fein geſchnittene Piſtazien darauf, und gibt es zur Tafel.

761. Creme von Veilchen.

Man ſtößt eine Handvoll abgezupfte Veilchenblätter in einem Mörſer, drückt den Saft von zwei Limonien darauf, und läßt es eine Stunde ſtehen; dann ſchlägt man zwölf Eierdotter darein, zehn Loth Zucker, eine Maß Wein, und rühret es gut ab, ſtreicht es dann durch ein Sieb, und gibt es auf die Schale; man kann auch zur Vorſorge noch ein Loth Veilchenſaft darunter miſchen, läßt es übrigens auf ſiedendem Waſſer zuſammen gehen, wie nach Nro. 749, und gibt es ausgekühlt zur Tafel. Auf die nämliche Art kann man es auch von den Weichſeln oder Schwarzkirſchen machen, welche dazu ſammt den Kernen im Mörſer geſtoßen, und in Wein aufgekocht werden; wegen des Saftes aber, den ſie ſelbſt geben, nimmt man um ein Quart Wein weniger. Wenn man es zur Tafel gibt, ſteckt man einige friſche Weichſeln darein.

Digitized by Google

762. Creme von Weintrauben.

Man stößt gute zeitige Weintrauben, preßt davon eine Maß Saft aus, und läßt diesen mit sechs Loth Zucker zu einer halben Maß einkochen; dann werden acht Eierdotter mit einer Kaffeeschale voll Wein abgequirlt, und der eingesottene Saft darunter gerührt. Es wird sonach unter stetem Rühren auf der Gluth abgekocht, bis es anfängt, dick zu werden. Endlich belegt man eine Assiette oder eine Schüssel mit etlichen reifen Weinbeeren, gibt die Creme darüber, läßt sie abkühlen, und gibt sie zur Tafel.

Von Compoten.

763. Compot von Aepfeln.

Man schält gleiche Maschanzker- oder Borsdorferäpfel, sticht den Stängel und die Butzen, auch, so viel als möglich, die Kerne heraus, läßt aber die Aepfel, wenn sie klein sind, ganz, kochet sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmet und einer ganzen Limonienschale so lange auf, bis sie ganz weich sind; dann richtet man sie auf eine Schüssel an, gibt in die Oeffnung, woraus die Butzen genommen sind, in Größe einer Haselnuß, von eingesottenen Johannisbeeren oder Weichseln hinein, seihet die Sauce, worin sie gekocht werden, durch ein Sieb, läutert noch ein Stück Zucker rein, gibt die Sauce dazu, und läßt es ganz kurz damit einkochen, gibt es an die Aepfel (die Sauce darf nur bis halb an die Aepfel gehen), läßt es sodann abkühlen, und gibt es zur Tafel.

764. Ein gestürztes Compot von Aepfeln.

Man schält schöne Borsdorfer- oder Maschanzker-Aepfel, so viel man braucht, schneidet sie zu kleinen Spalten oder Schnitzen auf, gibt Zucker und Wein dazu, und läßt sie ganz

Digitized by Google

weich kochen. Der Wein muß aber ganz eingekocht seyn. Hernach gibt man es in eine kleinere Casserolle, welche damit ganz voll gefüllt wird. Darin läßt man es abkühlen. Beim Anrichten stürzet man es auf die Schüssel, gibt aber Acht, daß es seine ganze Form behalte, übergießt es mit flüssigem Karmelzucker, und gibt es sogleich zur Tafel.

765. Ein Birnencompot mit Karmelzucker.

Man dünstet gute Birnen mit Wein und Zucker. Wenn sie ganz weich sind, gibt man sie auf die Schüssel, und richtet sie schön hoch auf; die Sauce läßt man kurz einkochen, gibt sie zuletzt darüber, und streuet fein geschnittene Citronenschalen darauf. Ehe man sie zur Tafel gibt, überspinnt man sie ganz mit Karmelzucker.

766. Compot von Birnen.

Man schält gute Birnen (Bergamotten sind die besten), sticht den Butzen aus, läßt aber die Stängel daran, und kocht die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, nimmt sie sodann heraus auf eine Schüssel, läutert ein Stück Zucker, je nachdem man die Sauce süß haben will, läßt aber diesen Zucker so stark einsieden, bis er ganz goldgelb wird; dann gibt man die Sauce von den Birnen hinein, und läßt sie noch ein wenig einkochen, gießt sie über die angerichteten Birnen, streuet fein geschnittene Limonienschalen darüber, und gibt sie abgekühlt zur Tafel.

767. Compot von Quitten.

Man schälet schöne zeitige Quitten, und schneidet sie halb von einander, schneidet das Kernige und Steinige heraus, kocht sie in Wein und wenig Wasser mit einem Stück Zucker ganz weich, richtet sie in eine Schüssel, läutert dann ein Stück Zucker nach Belieben, gießt die abgeseihte Sauce von Quitten darauf, und läßt sie noch etwas kürzer einkochen. Will man die Sauce roth haben, so darf man nur ein wenig Weichsel-

Digitized by Google

oder Alkermessaft darein geben, sie damit aufkochen lassen, und über die Quitten geben; sind sie nun abgekühlt, so gibt man sie, mit etwas fein geschnittenen Pistazien, zur Tafel.

768. Compot von frischen Zwetschgen.

Man schälet schöne, große, zeitige Zwetschgen, schneidet sie auf, nimmt die Kerne heraus, und gibt statt deren abgezogene Mandelkerne hinein, kocht die Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker und Zimmet so lange, bis sie weich sind; dann richtet man sie auf die Schale, kocht die Sauce noch mit einem Stück Zucker und mit den Schalen von Zwetschgen so lange, bis sie recht schön roth ist. Hierauf seihet man die Sauce von den Schalen ab, und gießt sie über die Zwetschgen, welche sodann kalt zur Tafel gegeben werden.

769. Schwarzen Hollunder zu kochen.

Nachdem schöner zeitiger Hollunder abgebeeret ist, wässert man ihn, gibt ihn mit etwas wenig Wasser in einen Tiegel, setzt ihn auf eine Gluth, läßt ihn sodann zwei gute Stunden kochen, und gibt, nach Belieben, ein gutes Stück Zucker hinein; dann nimmt man auf eine Maß Hollunder um einen Kreuzer geriebene Semmelbröseln, röstet diese lichtgelb mit einem Stückchen Butter, und läßt sodann diese wieder eine Stunde mit dem Hollunder verkochen. Vor dem Anrichten wird der Hollunder durch ein Sieb oder Seihetuch geschlagen, sonach noch etwas kürzer eingekocht, und endlich, warm oder kalt, wie es beliebt, zur Tafel gegeben. Man kann auch, wenn es beliebt, einige gute zeitige Zwetschgen zerschlagen, und mit dem Hollunder verkochen lassen.

770. Ein geziertes Compot von Aepfeln.

Man nimmt gute geschälte Aepfeln, so viel man deren braucht, schneidet sie in kleine Spalten, und dünstet sie mit ein wenig Wein und Zucker weich, läßt die Sauce damit kurz einkochen, richtet sie auf einen Teller oder auf eine Schüssel, gleich

Digitized by Google

einem Berge, ganz hoch auf, überstreut sie mit Zucker, und brennt sie mit einer glühenden Schaufel rings herum auf. Hernach nimmt man eingesottene Früchte, als: Johannisbeeren in Träubchen, und eingesottene Stachelbeeren, besteckt mit denselben diesen Berg ganz zierlich rings herum, und gibt es zur Tafel.

771. Ein Compot von Hagebutten und Weinbeeren.

Man kocht ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren mit halb Wein, halb Wasser, und ein Stück Zucker damit. Sind sie weich, so gibt man sie, mit feinen länglich geschnittenen Citronenschalen und Pistazien bestreut, auf die Schüssel, und so zur Tafel.

772. Eine Lattwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden.

Man stößt guten zeitigen abgebeerten Hollunder, preßt ihn durch eine Presse so gut aus, als möglich ist, und kocht diesen Saft in einer irdenen Raine oder in einer eisernen Pfanne zu einer Sulze ein. Zwölf Maß Saft können ungefähr bis auf eine einzige Maß Sulze eingesotten werden. Zucker einzusieden steht in eines Jeden eigenem Belieben; man kann ihn aber auch weglassen; denn die Sulze ist ohne Zucker gesünder und besser, und läßt sich zum ferneren Gebrauche lange aufbewahren.

773. Krebsmilch.

Man übersiedet zwanzig schöne Krebse nur eine Minute im Wasser, nimmt sodann die Scheeren, die Schweife und Schalen vom Rücken, nachdem die Galle schon herausgenommen ist, stößt dieses mit einem Stück Butter, in der Größe einer Nuß, zusammen im Mörser recht klein, schlägt acht ganze Eier darein, und stößt sie ebenfalls recht gut damit ab. Dann schüttet man eine Maß süßen Rahm, lauwarm, darauf, seihet alles zusammen durch ein Tuch, preßt es gut aus, gibt Zucker nach Belieben, und ein wenig gestoßenen Zimmet darein, gibt

Digitized by Google

es auf eine Schüssel und läßt es auf siedendem Wasser zusammen gehen; dann gibt man es warm zur Tafel, und belegt es noch mit etlichen Krebsschweifeln.

Verschiedenes von Zuckerbäckereyen.

774. Bisquit-Striezeln.

Man nimmt auf ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker sieben Eierdotter, schlägt es in einem Hafen eine Viertelstunde gut ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und gibt diesen, und zuletzt noch fünf Loth Stärkmehl darunter. Wenn dieses gut verrührt ist, so schmiert man die dazu bestimmten Modelle mit Schmalz aus, bestreut sie mit feinen Bröseln, füllet sie nur halb voll von dem Gerührten ein, und bäckt sie in einer gut abgekühlten Röhre. Zu dergleichen Confect sind die irdenen Röhren oder Backöfen am besten, weil die eisernen oder Tortenpfannen zu viel Hitze geben. Hat man aber vielleicht hierzu keine bestimmten Modelle, so kann man sich auch von Papier etwas längliche oder viereckige Kapseln machen. Diese schmiert man aus, bäckt die Striezeln darin, und gibt sie sogleich sammt den Kapseln zur Tafel.

775. Haarnadeln von Bisquit.

Man nimmt ein halbes Pfund weißen und fein gesiebten Zucker, sechs ganze Eier, drei Dotter, und von diesen das Klare, zu Schnee geschlagen: dieß alles zusammen schlägt man mit einem Kochbesen in einem Hafen eine halbe Stunde lang stark ab, und zuletzt rührt man acht Loth feines Mundmehl darein; ist dieses gut verrührt, so nimmt man einen Bogen Papier auf eine Platte, gibt den gerührten Teig in einen Trichter, und läßt den Teig in Form einer Haarnadel, an beiden Enden etwa Daumen-breit, in der Mitte ganz schmal, herauslaufen. Wenn alle so weit aus einander aufgegossen sind, daß

Digitized by Google

sie nicht zusammen laufen; so bestreut man sie mit Zucker, bläst den übrigen, auf das Papier gefallenen Zucker, wieder davon ab, und bäckt sie langsam in der Röhre, wie die vorher gemeldeten. Wenn sie ausgebacken sind, so nimmt man sie mit einem Messer behutsam vom Papier ab, und richtet sie auf den Teller.

776. Anisbrod zu backen.

Man gibt acht frische ganze Eier in einen Hafen, nimmt aber die Vögel davon, dann ein halbes Pfund fein gestoßenen weißen Zucker dazu, schlägt dieses zusammen eine halbe Stunde ab, nimmt sodann vier Loth Stärke, und eben so viel Mundmehl, verrührt es zuletzt gut, rührt auch noch zwei Loth Anis darunter, schmiert sodann ein Modell mit Butter aus, bestreut es mit Bröseln, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam, gleich einer Torte; dann stürzet man es aus dem Modell, und läßt es ein paar Tage stehen, damit es anzieht, schneidet hierauf recht feine längliche Schnitte, und überbäckt sie auf beiden Seiten auf einem Roste, damit sie eine schöne Semmelfarbe erhalten; dann kann man sie zu fernerem Gebrauche an einem trockenen Orte aufbewahren.

777. Aniskücheln.

Man nimmt in eine Schüssel acht Loth recht fein gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt von zwei Eierklar einen Schnee, und rührt damit den gestoßenen Zucker gut ab, rührt auch zwei Eßlöffel voll Mundmehl darunter, schneidet von Oblaten viereckige oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesem Gerührten einen Messerrücken dick darauf, bestreut sie ein wenig mit Anis, und bäckt sie recht langsam in der Röhre.

778. Chocoladekücheln.

Man nimmt auf acht Loth fein gesiebten Zucker zwei Tafeln gute Chocolade, reibt diese fein auf dem Reibeisen, und mischt den Zucker und die Chocolade unter einander auf dem

Digitized by Google

Brette ab; dann nimmt man von einem Eierklar den Schnee, und macht den Zucker und die Choccolade damit an, formirt daraus kleine runde Häufchen, drücket ein Modell darauf, und bäckt ſie langſam in der Röhre. Sie laufen ſchön auf, und man kann ſie auch auf Oblaten braten.

779. Spaniſche Winde.

Man ſchlägt von drei Eierweiß einen ſteifen Schnee, gibt dieſen hernach in einen Hafen oder Topf, ſtößt zehn Loth Zucker recht fein, rührt dieſen auch unter den Schnee, ſchlägt es gut zuſammen ab, und gibt auch den Saft und die fein geſchnittenen Schalen einer Citrone darunter. Wenn alles gut abgeſchlagen iſt, ſo macht man kleine Häufchen auf Oblaten, trocknet ſie ſehr langſam in einem ganz abgekühlten Ofen, bricht ſie hernach von einander, und alle übrigen Oblaten davon ab, und gibt es zur Tafel.

780. Ein Tyroler-Brod zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund große und ein halbes Pfund kleine Weinbeeren, wie auch eben ſo viel Feigen. Dieſe ſchneidet man fein gewürfelt. Von den Roſinen löſet man die Kerne aus. Auch ein halbes Pfund Citronen ſchneidet man klein; ein Pfund Mandeln werden abgezogen, und länglich geſchnitten. Wenn dieſes alles gut unter einander gemiſcht iſt, ſo gibt man geſtoßene Gewürznägeln und Zimmet dazu, gießt ein Glas guten Liqueur oder Roſoglio darauf, und läßt es über Nacht ſtehen. Dann ſchlägt man vier Eierweiß darein, miſcht es gut ab, und gibt es, gut eingedrückt, in eine mit Butter beſtrichene Caſſerolle, bäckt es, und gibt es, wenn es eine Stunde langſam gebacken hat, aus der Caſſerolle, läßt es gut abkühlen, und gibt es, zu feinen Schnitzen geſchnitten, als Konfekt zur Tafel.

Digitized by Google

781. Quittenkücheln.

Man bratet frische Quitten in der Röhre, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ein halbes Pfund Mark von den Quitten auf ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, gibt dieses zusammen in eine Schüssel, von einem Eierklar den Schnee dazu, und rührt es eine ganze Stunde, bis es recht weiß und ganz steif wird; dann macht man in Größe einer Nuß Häufchen auf Oblaten, bäckt sie ebenfalls ganz langsam in der Röhre, und behält sie zum ferneren Gebrauche an einem trockenen Orte auf.

782. Eine andere Gattung spanischer Winde.

Man schlägt von acht frischen Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, mischt ein Viertelpfund von feinstem klar gestoßenem Zucker darunter, die abgeriebene Schale von einer Limonie, und von einer halben den Saft, dann ein Viertelpfund abgeschälte und recht fein geschnittene Mandeln dazu, macht sodann auf Oblaten kleine Häufchen, in der Größe einer Nuß, und läßt sie in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknen, als backen; dann bricht man die bevorstehenden Oblaten davon ab, und bewahret das Gebackene trocken auf, damit es räsch bleibe.

783. Gestoßene Mandel-Laibel.

Man schälet, stößt oder schneidet vier Loth Mandeln ganz fein, nimmt vier Loth fein gestoßenen Zucker, von einem Eierklar den Schnee, und rührt beides letztere zu einem Eis eine halbe Stunde; zuletzt kommen die Mandeln darunter, wie auch von einer Limonie die fein geschnittene Schale. Man macht davon kleine Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie recht langsam in dem Ofen. Man kann sie nach Belieben auch zuletzt mit gefärbten Streuzucker bestreuen.

Digitized by Google

784. Gestiftelte Mandelhäuschen.

Diese werden auf die nämliche Art, wie die vorgemeldeten, gemacht, nur daß, anstatt die Mandeln zu stoßen, sie fein länglich geschnitten werden. Sonst auf die nämliche Art, wie nach Nro. 783.

785. Muskazonnerl.

Man nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, eben so viel klein geschnittene Mandeln, ein Loth fein gestoßenen Zimmet, und ein Loth gestoßene Gewürznägeln; dieses macht man auf einem Brette mit dem Schnee von einem Eierklar an, streut Zucker auf das Brett, und macht runde Kugeln oder Kränze daraus, drücket sie mit einem Modell, bäckt sie recht langsam in der Röhre, und bewahret sie trocken auf.

786. Briosches oder ein Backwerk zum Weine.

Man thut auf ein Brett ein Pfund feines Mundmehl, nimmt ein Viertelpfund davon, macht von diesem mit einem paar Löffel voll laulichen Wassers, und eben so viel guten Hefen, ein kleines Dampfel an, und läßt dieses aufgehen. Einstweilen macht man von den übrigen drei Viertelpfund Mehl mit vier Eiern einen Teig, wie einen Butterteig, an. Wenn dieser gut abgearbeitet ist, so walget man ihn aus, schlägt ein halbes Pfund Butter darein, walget es zusammen ein paar Mal aus, und schlägt es wieder zusammen. Dann streicht man auf die Hälfte des Teiges das aufgegangene Hefenteigel, gibt vier Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Vanille darunter, walget es noch ein paar Mal aus, und wieder zusammen. Dann schlägt man den Teig, als einen dicken Ballen, in ein Tuch ein, gibt ihn in eine Casserolle, bedeckt ihn gut, schweret es noch zu, und stellt es in einen Keller. Des andern Tages macht man einen langen runden Striezel daraus, schneidet nach der Quere vierzehn bis fünfzehn Stücke davon, in der Form einer tiefen runden Tobacksdose, gibt von oben in der Mitte ein kleines Zapfel, F'gleich einem Fingerhut, und vorn

Digitized by Google

Teig darauf, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, und bäckt sie auf einem Bleche im Backofen oder in einer heißen Röhre, und gibt sie zu Wein oder zu Kaffee.

787. Linzer Konfekt.

Man nimmt ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, zwei Eier und zwei Dotter, und rührt dieses zusammen eine halbe Stunde gut ab; dann nimmt man ein Viertelpfund frisch zerlassene Butter, und rührt sie auch darunter; auch wird ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Loth fein gestoßener Sternanis oder Baduan darunter gemischt. Man stäubt sonach Mehl auf ein Brett, und macht aus diesem Teige kleine Bretzen oder Brödchen, so viel Gattungen, als nur beliebt, gibt sie auf eine Platte mit Papier, bestreicht sie mit Eierdottern, bäckt sie eine halbe Stunde ganz langsam in der Röhre, und bewahrt sie sodann an einem trocknen Orte auf.

788. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt acht Loth fein gestoßenen Zucker, und von einem Eierklar den Schnee, rührt von beiden eine halbe Stunde lang ein dickes steifes Eis, schneidet von Oblaten runde Blätter, legt auf jedes Blatt einen abgeschälten Mandelkern, und gibt einen Kaffeelöffel voll von diesem Eise darüber. Sind nun alle so hergerichtet, so bäckt man sie recht langsam, oder man trocknet sie vielmehr in der Röhre, und richtet sie sodann auf den Teller.

789. Geröstete Mandeln.

Man sucht acht Loth schöne große Mandeln aus, wischt sie trocken ab, nimmt sechs Loth gestoßenen Zucker, zwei Loth Zimmet, thut alles zusammen in eine messingene Pfanne, und rührt es auf der Gluth ab, bis der Zucker verkocht ist; dann schüttet man alles auf einen Teller heraus, bricht alle Mandeln einzeln aus einander, und bewahret sie trocken auf, damit sie räsch bleiben.

Digitized by Google

790. Hohlhippen.

Man nimmt ein Viertelpfund feines Mundmehl, sechs Loth fein gestoßenen Zucker, der vorher auf einer Limonienschale abgerieben worden, vier Eierdotter und vier Eßlöffel voll süßen Rahm, allenfalls auch etwas fein gestoßenen Zimmet dazu, macht von allem dem einen Teig an, daß er fließt. Wenn er zu dick ist, nimmt man noch etwas süßen Rahm dazu. Man bestreicht sodann das Hohlhippen-Eisen mit Schmalz, gibt einen Eßlöffel voll Teig darauf, drücket das Eisen fest zusammen, und läßt ihn darin über dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Sobald man die Hohlhippen herausnimmt, biegt man sie sogleich über ein rundes Holz oder über ein kleines Walzholz, damit sie schön rund werden; dann behält man sie immer an einem warmen Orte, damit sie räsch bleiben.

791. Hobelschnitze (Hobelspäne).

Man nimmt auf sechs Loth Zucker von einem großen Eierklar den Schnee, und rührt dieses zu einem Eise; dann nimmt man zwei Loth Mehl, und von einer Limonie die Schale fein geschnitten, schneidet von Oblaten zwei fingerbreite Streifen, streicht einen Messerrücken dick von dem Gerührten darauf, läßt es auf einer Platte in der Röhre abtrocknen, und biegt sie so lange sie noch warm sind, über einen Walger, damit sie rund werden. Statt des Mehls kann man auch zwei Loth eingesottenen Hagebuttenbest darunter rühren; so werden sie roth und dienen zur Abwechslung.

792. Recht gute Kaffeebretzen.

Man nimmt auf zwei Maß schönes Mundmehl sechs Eierdotter, ein Viertelpfund zerlassene Butter, eine Viertelmaß süßen Rahm, etliche Löffel voll gute Hefen, ein Stückchen gestoßenen Zucker in Größe eines Eies, quirlt dieses zusammen ab, und macht einen Teig, wie einen sehr festen Brodteig an, gibt zuletzt noch nach und nach, ein Viertelpfund zerlassene

Butter darein, wirket diesen Teig mit wenig Salz recht stark ab, läßt ihn aufgehen, macht dann lauter Bretzen daraus, läßt sie noch schön aufgehen, bestreicht sie mit aufgeschlagenen Eiern, und bäckt sie. Auch kann man den Geruch von Vanille oder von Baduan diesem geben.

Verschiedene Gattungen Gefrorenes zu machen.

793. Gefrorenes von Limonien.

Man reibt auf ein halbes Pfund Zucker acht Limonien ab, schabt diesen Zucker in eine Schale, und drückt den Saft von der Limonie auch daran; den übrigen Zucker legt man in eine Pfanne mit einer kleinen Kaffeeschale voll Wasser, läßt den Zucker aufkochen, und schäumt ihn ab. Wenn der Zucker so viel eingesotten ist, daß sich Fäden spinnen lassen, so gibt man den Saft von den Limonien, noch ein paar Schalen voll Wasser, ein Quart Wein, und den abgetriebenen Zucker hinein, läßt diesen noch einmal aufkochen und seihet es durch ein Sieb; dann läßt man es abkühlen, und gibt es in eine Gefrierbüchse, welche entweder von Zinn oder weißem Blech, ungefähr zwei Spannen hoch, ganz gleich und beiläufig sechs Zoll weit ist. Ferner wird dazu ein etwas länglicher Kübel erfordert, der gleich weit ist, und am Boden einen Zapfen hat, um das Wasser ablaufen zu lassen. Dann verfährt man auf folgende Art: Hat man das Eis in großen Stücken, so zerschlägt man es mit Holz zu kleinen Stücken, legt ein wenig davon auf den Boden des Kübels, streut eine Hand voll Salz darüber, gibt sodann die Büchse darauf, in welcher sich das zum Gefrieren Bestimmte befindet, gibt hierauf um die Büchse herum klein geschlagenes Eis und Salz, bis der Kübel ganz voll und nur der Deckel von der Büchse noch frei ist, welcher eine Handhabe ha-

Digitized by Google

den muß, damit man die Büchse immer umdrehen kann. Dieses Umdrehen der Büchse muß dann auch ganz schnell vor sich gehen: jedoch muß auch öfter hinein gesehen, und dasjenige, was sich auf der Seite in der Büchse herum angelegt hat, mit einem dazu bestimmten Schäuferl abgelöset, und damit immer fein zerdrückt werden; denn hauptsächlich ist bei jedem Gefrorenen zu besorgen, daß es nicht klumpig oder eisig werde: sondern es muß fest und doch so fein und mild wie Butter werden, und dieses geschieht nur durch stetes Rühren, wiederholtes Ablösen und Verrühren mit dem Schäuferl. Ist es schön gleich gefroren, so nimmt man es heraus in ein dazu bestimmtes Modell, drückt es gut hinein, und setzt das Modell auf das Eis, bis man es braucht; hat man aber kein Modell, so läßt man es in der zugedeckten Büchse, und wenn man es zur Tafel gibt, nimmt man es stückweise heraus auf eine glatte, besonders dazu bestimmte Tasse und gibt, es sogleich zur Tafel. Im Sommer ist es am besten, wenn es im Keller gemacht wird.

794. Gefrorenes von Weichseln.

Es wird eine Maß Weichseln sammt den Kernen im Mörser gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen, mit einem Glas Wein und einem halben Pfund geläuterten Zucker gut zusammen abgerührt, in die Büchse gethan, und übrigens damit nach Nro. 793 verfahren.

795. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man rührt in zwei Quart Johannisbeersaft ein Quart Wein, ein halbes Pfund geläuterten Zucker, vier ganze Gewürznägeln und ein Stück Zimmet zusammen gut ab, streicht es durch ein Sieb, und verfährt übrigens damit nach Nr. 793.

796. Gefrorenes von Erdbeeren.

Man drückt gute Erdbeeren aus, und streicht sie durch ein feines Sieb, nimmt auf ein halbes Pfund Saft ein Viertelpfund geläuterten Zucker, die auf Zucker abgeriebenen Schalen

Digitized by Google

von einer Limonie, zwei Kaffeeschalen voll Wein, seihet dieses ab, gibt es in eine Büchse, und verfährt damit nach Nro. 793. Desgleichen macht man auch das Gefrorene von Maulbeeren.

797. Punsch-Gefrorenes.

Man gießt auf zwei Loth guten Theebou eine halbe Maß siedendes Wasser, reibt ein halbes Pfund Zucker auf Limonien ab, drückt auch den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, gibt den abgeseiheten Thee darein, wie auch den Saft von den Limonien, und seihet alles zusammen durch ein Sieb, gibt ein Glas guten Arrak, auch eine Bouteille Champagner-Wein darein, gibt es in die Büchse, und macht es übrigens, wie es bei Nro. 793 beschrieben ist. Es muß bemerkt werden, daß es, weil der Arrak dabei ist, nie vollkommen gefrieren wird; es wird auch deswegen nur in Gläsern gegeben, und getrunken.

798. Gefrorenes von Creme.

Man läutert eine Viertelmaß Zucker, läßt eine Maß süßen Rahm und acht Eierdotter unter beständigem Rühren in einer Pfanne auf der Gluth etwas dick werden, treibt es durch ein Sieb, und läßt es abkühlen, ehe man es in die Büchse gibt. Der Geschmack dieses Gefrorenen läßt sich willkührlich von etlichen Tropfen Liqueur oder von Pomeranzenblüthe, oder von Vanille machen; man stößt es und läßt es damit abkochen, oder treibt den Zucker auf Limonien oder Pomeranzen ab, und verfährt übrigens nach Nro. 793.

799. Gefrorenes von Thee.

Man gießt auf drei Loth Thee eine halbe Maß süßen Rahm siedend auf, seihet sodann den Thee ab, drückt ihn aus, nimmt den abgeseiheten Rahm, ein Viertelpfund geläuterten Zucker und acht Eierdotter, rührt alles auf der Gluth bis es dick wird ab, seihet es, und verfährt damit nach Nro. 793 wenn es abgekühlt ist; bis dahin muß es aber immer gerührt werden.

Digitized by Google

800. Gefrorenes von Schmankerln.

Man macht von einer halben Maß süßen Rahm und einem paar Löffel voll Mehl ein ganz dünnes und feines Kindsmus mit etwas Zucker und Vanille, und kocht dieses gut aus; sodann nimmt man sechs Eierdotter, quirlt sie mit einem Quart süßen Rahm gut ab, gibt es, da das Mus noch gut warm ist, unter beständigem Rühren darunter, schlägt es durch ein Sieb, und gibt noch ein Stück geläuterten Zucker darunter; rührt es gut damit ab, läßt es dann auskühlen, gibt es in die Büchse, und bereitet es nach Nro. 793. Es gefriert sehr schnell; indessen werden von einem extra feinen Kindsmus oder Gasch Schmankerlraumeln gemacht, wie in Nro. 436 gemeldet worden. Ist das Gefrorene bereitet, und auf die Schalen gerichtet; so übersteckt man es geschwind rings herum mit diesen Raumeln, und gibt es zur Tafel.

Verschiedene Gattungen Säfte und Früchte einzusieden.

801. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man pflückt die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, löset die Kerne davon aus, nimmt auf zwei Pfund Weichseln ein Pfund Zucker, stößt diesen geschwind in frischem Wasser, gibt ihn in eine messingene Pfanne oder in einen Einsiedekessel, läutert ihn sodann, schäumet ihn gut ab, und wenn er rein ist, gibt man die Weichseln darein, läßt sie auf starker Gluth gut aufsieden, und schäumet sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und ungefähr eine Stunde gekocht haben, so stellt man sie vom Feuer, und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Geschirr nicht zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne auch nicht lassen: denn sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, als bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist.

Digitized by Google

Dann wird das Gefäß mit Papier zugebunden, welches mit einer Nadel durchlöchert ist, und sodann an einem ganz trockenen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüssiges haben oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein oder zweimal aufgesotten, und damit allezeit wie gemeldet verfahren; es muß daher öfter dabei nachgesehen werden. Auf ähnliche Art werden auch die ganzen Maulbeeren eingemacht.

802. Johannisbeeren einzusieden.

Man pflückt gute zeitige Beeren von den Stängeln ab, nimmt auf drei Pfund Johannisbeeren zwei Pfund Zucker, welchen man, wie vorgemeldet, läutert, gibt die Johannisbeeren darein, schäumet sie gut ab, und läßt sie so lange einsieden, bis sie, wenn man einen Kaffeelöffel voll auf einen Teller gießt, anfangen zu sulzen; dann verwahrt man sie übrigens, wie in Nro. 801 gemeldet worden ist. Will man aber die Johannisbeeren in kleinen Trauben zur Verzierung einer Torte einsieden, so läßt man sie an den Trauben, wie sie abgepflückt worden sind; nur muß man hierzu die schönsten und vollkommensten auswählen, und so viel Zucker dazu nehmen, als die Trauben wiegen. Man läutert ihn mit ein wenig Wasser, und wenn er geläutert ist, gibt man die Johannisbeeren darein, läßt sie aber nur ein paar Minuten aufsieden; dann gibt man sie auf eine Schale, läßt sie abkühlen, und gießt den Saft rein davon ab, kocht diesen wieder allein bis auf die Hälfte ein, und gibt diesen eingesottenen Saft wieder darein; sollten sie dessen ungeachtet noch anfangen zu gähren, so seihet man den Saft wieder ab, und siedet ihn noch einmal besonders auf, gießt ihn abermahls kalt darauf, verbindet ihn, und verfährt übrigens durchaus, wie oben nach Nr. 801.

803. Weintrauben einzusieden.

Man wählt gute zeitige Weintrauben, löset die Kerne davon aus, nimmt auf drei Pfund Weintrauben ein Pfund Zu-

Digitized by Google

cker, läutert ihn, gibt die Trauben darein, und verfährt übrigens damit, wie Nr. 801 gemeldet worden. Diese Trauben werden aber ganz kurz eingekocht, und dienen zur Fülle.

804. Wein- oder Essigbeeren einzumachen.

Diese werden auch in kleinen Trauben abgepflückt; dann wird eben so schwer, als die Frucht ist, Zucker genommen, und damit, wie mit den Johannisbeeren, nach Nr. 802 verfahren. Sie sind sehr gesund, schön, und angemessen, die Torten oder Sulzen damit auszuzieren.

Unreife Früchte einzumachen.

805. Grüne wälsche Nüsse.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie erst halb reif sind, und sich noch ganz mild durchschneiden lassen; dann sticht man in jede Nuß mit einem Federmesser einige Male hinein, legt die Nüsse sodann in frisches Brunnenwasser, und wechselt alle Tage einige Male das Wasser mit frischem Wasser ab, läßt die Nüsse fünf Tage lang in dem immer frisch abgewechselten Wasser liegen, reiniget sie so lange darin von dem wilden Geschmacke, bis das Wasser ganz rein wird. Sodann kocht man die Nüsse im Wasser so lange, als man ein weiches Ei siedet, nimmt am Gewicht eben so viel Zucker, als die Nüsse schwer sind, und läutert ihn ganz rein. Die Nüsse besteckt man mit etlichen gespaltenen Gewürznägeln und etwas länglich geschnittenem Zimmet, gibt sie sodann in den Zucker, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie ganz weich sind, nimmt immer den Schaum davon ab, und dann die Nüsse heraus, läßt die Sauce noch etwas mehr einsieden, richtet indessen die Nüsse in ein Glas, und wenn die Sauce ein wenig abgekühlt ist, gibt man sie darüber; dann legt man ein rund geschnittenes Papier übers Kreuz, darauf kleine Späne, beschwert es mit einem

Digitized by Google

Stein, damit die Sauce immer hervorquirlt, und verbindet es endlich mit einem Papier, das mit einer Nadel durchlöchert ist.

806. Unzeitige Zwetschgen oder Renclo (Raine Claude) einzumachen.

Beide müssen nur halb reif genommen werden. Man kann in jeder den Stiel oder auch zwei oder drei, wie sie sind, beisammen lassen. Diese werden in gleich gemischtem Weinessig und Wasser nur ein paar Minuten aufgesotten, damit sie schön grün werden, und sodann in frisches Wasser gelegt. Indessen nimmt man so viel Zucker, als die Frucht trocken gewogen hat; ist es ein Pfund Frucht, so nimmt man ein Pfund Zucker und ein halbes Seidel Wasser, kocht den Zucker damit auf, bis er schön geschäumt hat, und vom Boden Perlen herauf schießen. Dann gibt man die Frucht hinein, auch einige Limonienschalen und ein Stück Zimmet dazu, und läßt die Frucht wieder so lange im Zucker sieden, bis sie anfängt, aufzuspringen; dann nimmt man sie heraus, richtet sie in ein Glas ein, kochet den Saft noch besser ein, läßt ihn sodann ein wenig abkühlen, gießt ihn darauf, und verwahret ihn, wie nach Nro. 801. Man sieht aber öfter dabei nach. Sollte man eine Gährung oder einen Schaum wahrnehmen, so seihet man den Saft öfter wieder rein davon ab, und kocht ihn allezeit wieder gut auf. Wenn das Schäumen und Gähren nachläßt, beschweret man die Früchte mit irgend einem Gewichte, damit die Sauce immer darüber gehe, und so werden sie sich viele Jahre lang gut erhalten. Das Papier, mit welchem es zugebunden wird, muß wie schon gemeldet, mit einer Nadel durchstochen werden. Man gibt diese Früchte im Winter als Confect.

807. Quittenspalten einzumachen.

Man wählt hierzu zwei Pfund gute zeitige Quitten, schälet und spaltet sie in vier, oder, wenn sie groß sind, in sechs Theile, schneidet die Kerne und das Steinigte davon heraus, setzt indessen ein Quart Wasser, ein Quart Weinessig, ein und

Digitized by Google

ein halbes Pfund Zucker in einer Pfanne auf, und gibt zugleich die Quitten darein, damit sie ganz weiß bleiben; jede Spalte muß aber mit einigen Stücken Zimmet und ein paar gespaltenen Gewürznägeln vorher besteckt werden. Man läßt sie so lange sieden, bis sie weich werden; dann nimmt man sie heraus, und läßt die Sauce noch kürzer einsieden, bis nur noch so viel bleibt, daß man glaubt, daß es noch über die Spalten hinausgehe, welche man einstweilen in ein Glas richtet. Die Sauce gibt man, wenn sie ausgekühlt ist, darüber, und verwahret sie nach Nro. 801. Sie sind sehr dienlich zum Braten zu geben.

808. Melonenschnitze einzumachen.

Wenn man schon das Beste und Genießbarste aus den Melonen gegessen hat, so nimmt man noch die übrig gebliebenen Stücke, schälet sie von außen einen Strohhalm dick ab, macht davon viereckige oder längliche Stücke, einen Daumenbreit, und kocht diese ein paar Minuten im Wasser ab, bereitet dann gespaltete Gewürznägel, etwas Zimmet, und länglich geschnittene Limonienschalen, schweift die Melonen in frischem Wasser ab, besteckt sodann jedes Stück mit einigen Stückchen von diesen zubereiteten Nägeln, Zimmet und Limonienschalen, und richtet sie dann nach dem Vorrathe von Melonen. So nimmt man z. B. zu einem Pfund Melonen drei Quart Weinessig, ein Quart Wasser und drei Viertelpfund Zucker; dieses zusammen siedet man auf, schäumet es gut ab, gibt die Melonen darein, läßt es gut damit aufkochen, säumt es ab, gibt es sodann in eine Schüssel, läßt es vier und zwanzig Stunden stehen, und setzt es dann wieder auf. Wenn die Melonen mild sind, so nimmt man sie heraus, läßt die Sauce so kurz einkochen, wie zu den Quitten nach Nro. 807, und verwahret sie auf die nämliche Art. Sie sind auch auf die nämliche Art zu gebrauchen bei Braten oder Rindfleisch.

Digitized by Google

809. Ganze Weichseln oder Fisigonien in Weineſſig einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Weichseln, ſo viel man braucht, ein dazu beſtimmtes Glas einzufüllen, ſchneidet davon nur den halben Stiel ab, damit man die Weichseln noch daran faſſen kann, richtet die Weichseln lagweiſe in das Glas ein, als: erſt eine Lage Weichseln, und dann geſtoßenen Zucker darauf geſtreut. Das Mehr oder Weniger richtet ſich nach dem Geſchmack. Damit fährt man fort, bis das Glas voll iſt; dann ſchüttet man guten Weineſſig darauf, bis er über die Weichseln hinausgeht, bindet es zu, ſetzt es ein paar Tage in die Sonne, und ſeihet den Eſſig davon rein ab, gibt eine Maß Eſſig, ein Loth geſpaltete Gewürznägeln, und ein Loth länglich geſchnittenen Zimmet in einen Tiegel, und läßt dieſes eine Viertelſtunde gut zuſammen aufkochen. Dann läßt man es abkühlen, gibt es über die Weichseln, bindet es mit durchſtochenem Papier zu, und bewahrt es zum ferneren Gebrauch zu braten oder Wildpret, oder auch zur Labung für Kranke.

810. Eine Gattung Fisigonien oder Weichseln im Kirſchengeiſt oder Weinbranntwein.

Dieſe werden auf die nämliche Art zubereitet, wie in Nr. 809 gemeldet, und eben ſo in das Glas eingerichtet; aber die Nägeln und der Zimmet kommen dazwiſchen. Zuletzt wird das Glas mit Kirſchengeiſt oder Weinbranntwein angefüllt, und gut zugebunden; das Papier darf aber nicht durchgeſtochen werden. Das Glas muß vierzehn Tage in der Sonne ſtehen, und nachher aufbewahrt werden.

811. Eine Gattung Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln ſo viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen, ſo wird ein Boden davon ausgeſchlagen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und das Fäßchen ordentlich, und zwar ſo eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Löffel voll fein ge-

Digitized by Google

stoßene Nägeln und Zimmet, von welchen beiden Gewürzgattungen zwei zusammen vier Loth auf ein Fäßchen von vier Maß gerechnet werden können, gestreut werde, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist; zuletzt schüttet man guten reinen Honig darein, läßt es gut einziehen, und füllet es ganz voll damit an, bis der Honig darüber geht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, wälzt es sodann recht ab, legt es in einen Keller, wälzt es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang gut, und wird immer besser.

812. Hagebutten-Dest einzumachen.

Man nimmt gute zeitige Hagebutten, auf welche schon öfter der Reif gefallen ist, und die, wenn man sie abpflückt, ganz weich sein sollen; sonst muß man sie lieber noch zu Hause liegen lassen. Wenn man sie brauchen will, so gibt man sie zwischen zwei zinnerne Schüsseln auf einen Hafen, worin siedendes Wasser ist, und läßt sie eine Weile stehen, bis sie weich werden; dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häutchen zurückbleiben: die meisten Kerne sollte man aber schon gleich anfangs herauslösen. Dieses durchstrichene Mark wiegt man; hat man drei Pfund Mark, so nimmt man ein Pfund Zucker, stößt diesen im Wasser, und läutert ihn rein, gibt sodann das Mark hinein, läßt es eine Viertelstunde auf der Gluth gut damit aufkochen, sodann ein wenig abkühlen, füllt es in ein Glas oder in einen Tiegel, bewahrt es auf wie andere Früchte, und verbraucht es sodann zu den gesäumten Müsern, zu Wildpret oder zu Braten; zu beiden letzteren muß man es aber noch vorher in Wein und Zucker aufkochen.

813. Quitten-Dest, Marmelade oder Latwerge.

Schöne, große, zeitige Quitten werden in der Röhre gebraten oder auch ganz in Zuckerwasser gesotten, bis sie weich sind; sodann schlägt man sie durch ein feines Sieb, damit die

Digitized by Google

Steine zurückbleiben, nimmt das durchgeschlagene Mark, wiegt es, nimmt auf den dritten Theil eben so viel Zucker, und bereitet ihn wie den Hagebutten-Oest nach Nro. 812. Er ist auch wie jener zu gesäumten Müsern zu gebrauchen, oder dient, um Torten oder kleine Pasteten damit zu füllen.

814. Preiselbeeren einzumachen.

Man nimmt guten Weinessig, auf eine Maß ein Pfund Zucker und ein Loth gestoßenen Zimmet. Dieses läßt man zusammen aufkochen; hernach gießt man es aufkochend über so viele Preiselbeeren, als mit dem Sude bedeckt werden können, läßt es auskühlen, bindet es dann mit einem Papier zu; und macht ferner Gebrauch davon statt eines süßen Salats. Sie halten sich Jahre lang. Will man sie aber in ihrem eigenen Safte aufbewahren, so legt man sie in einen Topf oder Hafen, deckt sie zu, gibt sie ohne etwas darein zu geben, in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt sie ein wenig aufkochen. Dann läßt man sie auskühlen, und bewahrt sie an einem kühlen Ort gut auf. Will man sie zu Braten essen, so gibt man einige auf einen Teller, streut Zucker und Zimmet darauf, und schickt sie zur Tafel.

815. Gedrückte Persikati oder Quitten-Confect.

Hierzu wird ebenfalls eine Latwerge von Quitten gemacht, wie vorhin gemeldet; diese muß aber sehr stark und fest eingekocht werden, und man muß hierzu die Hälfte des Gewichts an Zucker mehr nehmen, als an Mark ist. Wenn sie nun gut eingesotten und abgekühlt ist, werden Kugeln, in Größe einer wälschen Nuß, daraus gemacht, und sodann auf Papier, welches mit feinem Zucker bestreut ist, ganz flach gedrückt, an einem reinen Orte in der Luft getrocknet, täglich mit einem Walzholz etwas dünner ausgewalzt und mit Zucker bestreut, bis sie so dünn wie Oblaten werden; sodann mit Zucker bestreut, und in einer Schachtel zu fernerem Gebrauche aufbewahrt.

Digitized by Google

816. Gedrückte Birnen.

Recht gute Zwergbergamottbirnen sind zu diesem Gebrauch die besten. Diese werden geschält, der Butzen wird herausgenommen, der Stiel aber bleibt daran. Die Birnen überfiedet man im Wasser mit einem Stück Zucker, bis sie ganz weich sind; sodann nimmt man eine nach der andern heraus, seihet sie ab, setzt sie auf Papier, das man auf eine Platte legt, gibt sie in eine gut abgekühlte Röhre, und läßt sie abtrocknen, Dann drückt man sie zwischen zwei hölzernen Tellern etwas breit nach der Länge, läßt sie alsdann noch mehr abtrocknen, und drückt sie wieder etwas dünner aus. So behandelt man sie drei bis viermal, bis sie ganz flach nur einen Messerrückendick und gut trocken sind; dann richtet man sie in eine Schachtel ein, gibt immer fein gestoßenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll, und bewahret sie an einem trockenen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

817. Pflaumen einzumachen.

Man schält große gute Zwetschgen, nimmt den Kern heraus, und spießt sie an Hölzchen an, trocknet sie auf einem warmen Ofen oder in der Röhre ganz schön ab, drückt sie breit, und richtet sie in eine Schachtel oder in ein Glas mit fein gestoßenem Zucker ein.

818. Quittensaft.

Man macht von zehn oder zwölf Stück Quitten, je nachdem sie groß sind, etliche Spalten, läßt aber die Schalen mit den Kernen dabei, schüttet zwei Maß Wasser darein, gibt ein Stück Zimmet, und eine Limonienschale hinein, siedet die Quitten darin ganz weich, seihet sodann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch aus, und nimmt diesen Sud und Saft zusammen, läutert ein Pfund Zucker mit ein wenig Wasser rein, gibt den Sud darein, läßt ihn bis zur Hälfte einsieden, und sodann abkühlen, füllt ihn, indem er noch flüssig ist,

Digitized by Google

in ein Glas (denn er wird wie eine Sulze), und bewahrt ihn gut. Er ist auch sehr gut für die Kranken.

819. Weichselsaft.

Man löset die frischen Weichseln aus, stößt sie, und preßt den Saft davon durch ein Tuch. Auf eine Maß von diesem Sud nimmt man ein Pfund Zucker, stößt diesen in das Wasser und läutert ihn rein, gibt sodann den Saft von den Weichseln darein, säumt ihn immer gut ab, und läßt ihn einkochen, bis er nicht mehr säumt, und von dem Boden Perlen aufwirft; man läßt ihn abkühlen, gießt ihn in ein Glas, und bewahrt ihn auf.

820. Weichselsaft mit Essig.

Hierzu werden die Weichseln auf die vorige Art bereitet; dann kommt auf eine Maß Weichseln eine halbe Maß guter Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß haben will. Der Weichselsaft, Zucker und Essig wird zusammen eine Weile aufgekocht, bis er ganz ausgeschäumt hat; dann wird dieser in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und unter das Wasser zum Trinken gemischt, oder zum Kochen gebraucht.

821. Himbeer- oder Maulbeersaft mit Essig.

Diese Beeren werden ebenfalls gestoßen, der Saft durch ein Tuch gedrückt, und auf die nähmliche Art mit Essig und Zucker, wie jener nach Nro. 820 von Weichseln verfertigt und gebraucht.

822. Maulbeersaft mit Zucker.

Die Maulbeeren werden ebenfalls ausgepreßt, und dann wird eben so viel an Gewicht Zucker, als Saft genommen; der Zucker wird geläutert, und der Saft damit aufgekocht, bis er ganz abgeschäumt hat; dann probirt man ihn auf einem Teller

Digitized by Google

mit ein paar Tropfen. Wenn er sich gleich sulzet, so ist er hinlänglich gesotten, und dann läßt man ihn abkühlen, gibt ihn in ein Glas, verbindet ihn mit gestupftem Papier, und verwahrt ihn gut; er wird in kurzer Zeit sulzen, und hält sich lange.

823. Saft von Schwarz- oder Heidelbeeren.

Man zerdrückt die Beeren, und preßt den Saft durch ein Tuch, nimmt halb so viel Zucker, als der Saft wiegt, läutert den Zucker schön rein, gibt sodann den Saft darein, und läßt ihn gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und abkühlen; dann füllet man ihn in ein Glas, und verwahrt ihn gut. Er ist ganz vortrefflich, um Zucker, Eis oder Blanc manger damit zu färben; eben so färbt man auch prächtig Lilla davon.

824. Kleine Gurken einzumachen.

Man schneidet von lauter gleichen kleinen Gurken unten und oben Blüthe und Stiel ab, trocknet sie mit einem Tuche rein ab, und richtet sie in einen steinernen Hafen ein. Auf den Boden werden Wein- oder Weichselblätter, und die Gurken lagweise, und zwar: eine Lage Gurken, eine Lage Fenchelträubchen und etwas spanischer Pfeffer darauf gelegt; dann nimmt man guten Weinessig, siedet ihn mit ganzem Pfeffer auf, und schüttet ihn siedend über die Gurken; dieses befolgt man drei Tage nach einander, seihet allezeit den Essig ab, siedet ihn wieder auf, und schüttet ihn siedend darein, legt sodann ein Brettchen darauf, auf welches man eine Last legt, und besorgt, daß der Essig immer darüber hergehe. So halten sich die Gurken Jahre lang gut, und man kann immer davon Gebrauch machen.

825. Himbeer- oder Maulbeer-Essig zu machen.

Man thut Himbeeren oder Maulbeeren in ein Glas oder in eine Bouteille, so viel man braucht, füllt das Glas mit gu-

Digitized by Google

tem Weineſſig an, und läßt es eine Weile in der Sonne ſtehen. Will man es in den Keller ſtellen, ſo ſeihet man den Eſſig davon ab, ſiedet ihn einmal auf, läßt ihn abkühlen, und gibt ihn wieder darauf; ſo hält er ſich dann gut.

826. Bertram-Eſſig zu machen.

Dazu werden von Bertram eine Handvoll Blätter abgezupft, in eine Maßbouteille gethan, und damit wie nach Nro. 825 verfahren.

827. Guten Kräuter-Eſſig zu machen.

Man nimmt hierzu drei Maß Eſſig, eine Handvoll Kerbelkraut, eben ſo viel Selleriekraut, auch ſo viel Peterſilienkraut, eine Handvoll Bertram, eben ſo viel Pimpernell, und einen Stängel ſpaniſchen Pfeffer. Dies alles wird zuſammen zerſtoßen, und in Eſſig gethan; auch werden zwölf weiße Zwiebeln, und ſechs Stück Knoblauch geſtoßen, der Saft ausgepreßt, und ebenfalls in den Eſſig gegeben; dann muß er vierzehn Tage in der Sonne ſtehen, und gut diſtilliren; auch kommen von etlichen braunen Gartennelken die Blätter darunter. Sodann wird der Eſſig von dieſen Kräutern abgeſeihet, einmal aufgekocht, hernach abgekühlt, und in die Bouteille gefüllt, und zu Salat oder kaltem Braten verwendet.

828. Punſch zu machen.

Man nimmt von gutem Holländer-Thee oder Theebou auf eine Maß Waſſer ein halbes Loth, läßt ihn ſieden, und deckt das Geſchirr gut zu; wenn man will, kann man auch ein Stück Vanille damit aufſieden laſſen; ſodann treibt man ein Viertelpfund Zucker auf ſechs Limonien ab, drückt den Saft auf den Zucker, ſeihet ihm ſammt den Thee durch ein Tuch, gibt ein Weinglas voll, oder nach Belieben, guten Arrak darein, und trinkt den Punſch warm.

Digitized by Google

829. Weinbrule zu machen.

Man nimmt eine Maß guten österreicher oder andern Wein, gießt ihn in einen Theekessel, und gibt, nach eigenem Geschmack, ein gutes Stück Zucker, von einer ganzen Limonie die Schalen und den Saft, dann etliche Stücke ganzen Zimmet darein, und läßt es zusammen, gut zugedeckt, aufsieden. Beim Trinken schüttet man es auf Kaffeeschalen, und fährt mit einem brennenden Papier darunter, damit der Geist ausbrenne.

830. Eine kalte Schale von Wein.

Man nimmt guten Zwieback oder altgebackenes Hausbrod, schneidet es recht klein gewürfelt auf, gibt es in eine Schüssel oder in einen Suppentopf, gibt von einer Citrone fein geschnittene Schalen dazu, auch ein halbes Pfund große und kleine Weinbeeren, etwas gestoßene Nägel, Zimmet, und nach Belieben Zucker oder Säure des Weins. Hernach schüttet man eine Maß (oder mehr) weißen oder rothen Wein darauf, läßt es eine Weile stehen, und gibt es zur Tafel.

831. Eine kalte Schale von Bier.

Man schneidet altgebackenes Hausbrod klein gewürfelt auf, ein wenig Zimmet, fein geschnittene Citronenschalen, ein wenig gestoßene Cardemome, Zucker nach Belieben, auch ein Pfund große und kleine Weinbeeren oder Rosinen, gibt es in eine tiefe Schüssel, und zwei Maß braunes Bier darein, läßt es eine Weile stehen, und gibt es zum Abendessen zur Tafel.

832. Molken zuzubereiten.

Man gibt zwei Maß süße Milch, wie sie von der Kuh kommt, in einer reinen Pfanne zum Feuer. Wenn sie anfängt zu kochen, gibt man fünf bis sechs Eßlöffel voll guten Weinessig darein, oder statt dessen den Saft einer Citrone, so wird die Milch schnell zusammen laufen, läßt es noch einmal aufkochen, seihet es durch eine reine Serviette ab, und läßt es aus-

Digitized by Google

kühlen. Wenn es zu sauer ist, kann man nach Belieben gestoßenen Zucker dazu geben.

833. Eine Limonade zu machen.

Man nimmt auf eine Maß frisches Wasser zwei Citronen und vier Loth Zucker, von einer Citrone wird die Schale auf dem Zucker abgerieben; von beiden wird der Saft ausgedrückt, und die Kerne davon geseihet. Wenn sich der Zucker mit dem Safte gänzlich aufgelöset hat, so gibt man die Maß Wasser dazu, und seihet es noch einmahl durch ein Tuch. Sollte die Limonade nur kühlend seyn, so darf der Zucker gar nicht auf der Citrone abgerieben werden; doch dieses steht nach Belieben.

834. Eine Mandelmilch zu machen.

Man nimmt vier Loth süße Mandeln, schwellet sie und schält sie ab, stößt sie recht fein im Mörser, und spritzt etliche Tropfen frisches Wasser darauf, daß sie nicht öhlig werden. Wenn sie recht fein sind, gießt man eine Maß frisches Wasser darauf, und seihet es nach öfterem Abrühren durch ein Tuch. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zucker darunter geben.

835. Gerstenschleim zum Getränke.

Man nimmt ein Viertelpfund gerollte Gerste, gibt eine Maß frisches Wasser darauf, auch ein Stückchen Butter und ein paar Petersilienwurzeln, und läßt dieses gut aufkochen. Ist das Wasser eingekocht, so füllt man Fleischsuppe darauf, läßt es noch einmal aufkochen, und schlägt es durch ein Sieb. Den Schleim kann man dicker oder dünner machen, je nachdem es beliebt; auch kann man Citronensaft dazu geben, und noch einmal damit aufkochen lassen.

836. Reisschleim.

Man nimmt ein Viertelpfund Reis, wäscht und brüht ihn, gibt Fleischsuppe darauf, ein wenig Muskatblüthe, läßt

Digitized by Google

den Reis recht gut verkochen, und gießt immer wieder Suppe nach. Dann wird der Schleim durch ein Sieb geschlagen, und nach Belieben mit ein paar Eierdottern abgegossen.

837. Haferschleim.

Man nimmt ein Viertelpfund Haberreis oder gerollten Haber, klaubet und wäscht ihn rein, setzet ihn mit einer Maß Fleischsuppe zu, und läßt den Haber ganz aufgehen. Dann schüttet man noch nach und nach eine Maß Fleischsuppe hinzu, und seihet den Schleim rein ab. Dieses kann man mit oder ohne Citronen trinken.

838. Ein Consume zur Anfeuchtung.

Man nimmt eine rein geputzte alte Henne, eine Kalbslunge und vier Kalbsfüße. Die Henne und die Kalbsfüße hackt man mit den Beinen recht fein zusammen, die Lunge schneidet man klein, gibt alles zusammen in eine zinnerne Flasche, auch etliche Stücke Krebse, denen die Galle ausgestochen ist, und etliche Schnecken, die man roh aus den Häusern zieht, dazu ein paar Stück gelbe Rüben, ein paar Petersilienwurzeln, und endlich eine Hand voll Kerbelkraut. Wenn dieses alles zusammen in der Flasche ist, so richtet man oben einen sehr gut passenden Stöpsel darauf, schraubt die Flasche zu, und gibt sie in einen großen Topf voll siedenden Wassers. (Man muß aber wohl Acht geben, daß kein Wasser hineinkommt). Dieses Wasser muß sechs Stunden lang anhaltend sieden; dann nimmt man die Flasche aus dem Wasser, preßt alles darin Befindliche durch ein Tuch recht gut aus, stellt es an einen kühlen Ort, und nimmt des Tages zwei- oder dreimal ein Stückchen davon, in einer Schale Fleischsuppe aufgelöset, zur Anfeuchtung. Man kann auch eine Handvoll gerollte Gerste dazu geben.

Digitized by Google

839. Kaiserthee zu machen, den man bei starkem Husten zu trinken pflegt.

Man kocht eine Schale guten Eibischthee, wie gewöhnlich, nimmt in eine Kaffeetasse einen Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker (Kandiszucker), gibt von einem Ei den Dotter dazu, und zwei Kaffeelöffel voll frisch gepreßten Mandelöhls, wenn man es haben kann, und rührt dieses zusammen mit einem Löffel so lange, bis es ganz schäumig und dick wird. Dann gibt man den abgeseiheten kochenden Eibischthee darein, rührt ihn etlichemal um, und trinkt ihn warm.

840. Ein Confume oder Gelee von Brustkräutern, welche man bei einem starken Husten oder Katarrh trinkt.

Man nimmt Eibischwurzeln, Kerbel-, Lungen- und Leberkraut, die Herzeln vom blauen Kohl, von jedem eine Hand voll, auch eine Handvoll Gerstengrütze, einen gehackten Kälberfuß mit den an der Keule befindlichen Knochen, zwei klein gehackte Schafsfüße mit einer Messerspitze voll Muskatblüthe, setzet alles zusammen in einem reinen Topfe mit einer Maß Wasser zum Feuer, klebet aber den Topf recht fest zu, und läßt es zusammen drei Stunden gut kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, läßt es in einem Keller gut verwahrt stehen, und gibt dem Kranken öfter ein Stückchen davon in einer Kaffeeschale, in Fleischsuppe aufgelöset, zu trinken.

841. Ein warmes Getränk für den Husten, genannt Hoppelpopel.

Man nehme vier Loth fein gestoßenen Zucker in einen Topf oder Hafen, gebe dazu vier Eierdotter, und rühre es so lange ab, bis es anfängt dickich zu werden. Dann gibt man vier oder fünf Eßlöffel voll guten Rum oder Arrak dazu, und gibt dann unter beständigem Quirlen ein Seidel oder etwas mehr als ein Quartel siedendes Wasser dazu, rührt es noch so

Digitized by Google

lange, bis es anfängt zu schäumen, und gibt es in Gläsern warm zu trinken vor dem Schlafengehen.

Nachtrag von verschiedenen Speisen.

1. Die Post-Suppe oder Suppen-Zelten auf Reisen.

Man nimmt auf ein Pfund Suppe fünf Pfund mageres Rindfleisch vom Ballen, setzet es, mit fünf Maß Wasser, einer alten Henne und zwei Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen; dann setzt man in einer Cassérolle oder Raine Zwiebeln auf den Boden; dann einen ganzen zerhackten Kalbsschlägel oder zwei Kalbshälse, ein paar Pfund mageres Schweinfleisch, und zwei oder drei Pfund Schöpsenfleisch; man gibt ein Seidel Wasser darauf, ein paar gelbe Rüben, Petersilie und Pastinakwurzel, und läßt dieses zusammen gut eingehen, bis sich der Saft am Boden bräunlich anlegt. Dann gibt man die abgekochte Fleischsuppe vom Rindfleisch darauf, und läßt es zusammen drei oder vier Stunden ganz still kochen, damit die Suppe ganz hell bleibt. Wenn alles ganz weich, und das Fleisch fast nicht mehr genießbar ist, so seihet man es durch ein feines Sieb ab, gießt die Suppe wieder gleich in eine andere Cassérolle, und läßt es so kurz einkochen, bis es einer sehr dicken Glace ähnlich ist, so, daß von ungefähr fünf oder sechs Maß nur eine halbe Maß bleibt. Man lasse noch eine ganze Muskatnuß oder Blüthe damit auskochen. Zuletzt wird es noch durch ein reines Tuch geseihet, und auf eine flache Schüssel geschüttet, wo man es abkühlen läßt. Sobald es abgekühlt und gut gestanden ist, schneidet man Tafeln davon, in der Größe einer Choccoladetafel; legt sie auf Papier, und stellet sie in einen kühlen Ort und in Zugluft. Wenn sie recht gut abgetrocknet sind, hebt man sie zum ferneren Gebrauche auf. Man darf sie nur im warmen Wasser auflösen lassen, so hat

Digitized by Google

man die beste Suppe auf Reisen. Doch ist zu bemerken, daß die Suppe beim Kochen nicht gesalzen werden darf, sonst würde sie zu sauer; und wenn man es recht gut machen will, sollte man wohl ein paar Repphühner, einen Fasan oder einen Birkhahn dazu nehmen, auch einen alten Indian, oder was man hat.

2. Nesetteln von Hachis in brauner Suppe.

Man macht ein gutes, feines Hachis vom übriggebliebenen Braten, mit ein paar Champignons, grüner Petersilie, gibt ein paar Eierdotter darein, und ein wenig eingeweichte und ausgedrückte Semmel, und wenn dieses gut zusammen abgedrückt ist, ein wenig Muskatblüthe dazu; streuet feine Semmelbröseln auf ein Brett, gibt dieses Hachis darauf, walget es einen kleinen Finger-dick aus, und sticht mit einem kleinen Ausstecherl oder mit einem Fingerhute lauter kleine Krapfeln aus, bäckt es lichtbraun im Schmalze, und gießt braune oder sonst gute Rindsuppe darauf, und schickt es sogleich zur Tafel.

3. Eine weiße Goli-Suppe.

Man kocht vier harte Eier, nimmt die Dotter heraus, stößt vier Loth abgezogene Mandeln recht fein, und die harten Eierdotter dazu; dann ein ganzes abgesottenes und geputztes Kalbshirn, und eine eingeweichte Semmel in Milch, die aber gut ausgedrückt ist. Wenn dieses fein gestoßen, so läßt man in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel voll feines Mehl heiß anlaufen, gibt das Gestoßene darauf, und füllt es mit reiner heißer Fleischsuppe auf, läßt es gut auskochen, und gibt Muskatblüthe dazu; vor dem Anrichten seihet man es durch ein Sieb, und richtet es über braune Knödel oder über gebackene Semmeln zur Tafel an.

4. Eine braune Goli-Suppe.

Man nimmt ein halbes Pfund bratiges Kalbfleisch, schneidet davon ganz dünne Schnitzeln, nimmt auch, so man es hat, Hühnerleber und Magen; in Ermangelung dessen nimmt man

Digitized by Google

etwas mehr Kalbfleisch, kehrt dieses im Mehl um, und bäckt es ganz schön braun im Schmalze, auch etliche Semmelschnitzeln dazu, und stößt alles zusammen ganz klein im Mörser; dann gibt man es in eine Raine oder in eine Casserolle, gibt gute, braune Jus-Suppe darauf, ein wenig Muskatnuß, läßt es gut verkochen, seihet es dann durch ein feines Sieb, und richtet es über kleine weiße Knödel oder über gebähte Semmeln zur Tafel an.

5. Eine grüne Goli-Suppe.

Man nimmt eine gute Handvoll grüne Petersilie, eben so viel Spinat, Kerbelkraut und junge Kresse, und schneidet diese Kräuter alle fein zusammen; dann stößt man es im Mörser gut, und preßt durch ein Tuch den Saft gut aus; jetzt macht man ein sehr dünnes Semmelpanadel, streicht es durch ein feines Sieb (dasselbe muß aber von guter Fleischsuppe seyn); läßt es noch mit Muskatblüthe gut aufkochen, gibt dann den durchgepreßten Kräutersaft darein, und wenn es noch damit einen Sud gethan hat, so richtet man es über Knödel oder über gebähte Semmelschnitte zur Tafel an.

6. Eine Gurken-Suppe.

Man nimmt drei oder vier große Gurken, schält und schneidet sie ganz dünn auf, gibt in einen Tiegel oder in eine Casserolle Butter oder Abschöpf-Fett, dünstet die Gurken darin ganz weich, stäubet dann ein paar Löffel voll Mehl darein, und gibt gute Fleischsuppe darauf, läßt es recht gut verkochen, streicht es durch ein Sieb, und gibt Muskatblüthe und Salz darein; dann fricassirt man es mit etlichen Eierdottern, und richtet es über gebähte Semmeln zur Tafel an.

7. Eine gute Commisbrod-Suppe.

Man nimmt eine gute Handvoll klein geschnittenen Zwiebel, röstet diesen ganz lichtbraun in Abschöpf-Fett, dann das aufgeschnittene Commisbrod damit, gibt gute Fleischsuppe dar-

Digitized by Google

auf, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe; läßt es gut mit einander verkochen, und gibt es zur Tafel. Man kann auch verlorne Eier darein geben, wenn es beliebt.

8. Eine ganz ordinäre russische Fasten-Suppe.

Man nimmt einen Karpfen von zwei Pfund, schuppet und putzt ihn; dann kocht man ihn sammt dem Bäuschel, wovon die Galle abgelöset ist, im Salzwasser ab, nimmt sodann den Sud, worin die Suppe gesotten, schneidet gutes Hausbrod darein, läßt es zusammen gut aufkochen, und gibt Pfeffer und Muskatennuß darein; dann zupfet man den abgesottenen Fisch, sammt vielen klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie darein, läßt es nochmals zusammen aufkochen, und gibt es zur Tafel.

9. Eine gute Suppe mit Erdäpfel-Nockerln.

Man kocht etliche gute mehlige Erdäpfel, reibt diese, nachdem sie abgekühlt, auf dem Reibeisen, rührt dann ein Viertelpfund Butter mit vier Eiern ab, gibt ein halbes Pfund von den geriebenen Erdäpfeln dazu, und sechs Eßlöffel voll saueren Schmetten, Salz und fein geschnittene grüne Petersilie, rührt alles gut unter einander, und gibt es in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle oder in einen Tiegel, bäckt es in der Röhre wie ein Pfanzel, und sticht dann mit einem Eßlöffel lauter Nockerln; darauf gibt man es in die Schüssel, und gute Fleischsuppe oder braune Suppe darauf, und setzt es auf die Tafel.

10. Eine Wildpret-Suppe.

Hat man übriggebliebenes, gebratenes Wildpret oder Knochen von einem Ziemer oder Rücken, so schneidet man das noch daran befindliche Fleisch rein ab, schneidet es recht fein wie zu einem Hachis auf, nimmt die übrigen Knochen, zerhackt und stößt sie klein im Mörser mit etwas gebackenen Semmelrinden, nimmt dann Abschöpf-Fett oder Butter in eine Casserolle oder in einen Tiegel, läßt eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln

Digitized by Google

damit ganz gelb anlaufen, und gibt dann eine Handvoll Mehl dazu; wenn dieses lichtbraun angegangen ist, so gibt man das fein gehackte Wildpret und die im Mörser gestoßenen Knochen dazu, füllt es dann mit brauner Suppe, oder, in Ermangelung dessen, mit guter Fleischsuppe auf, läßt es zusammen eine gute Stunde kochen, streicht es durch ein Haarsieb, würzet es mit Muskatnuß, und richtet es über gebackene Semmelschnitzeln zur Tafel an.

11. Eine Sauerampfer-Suppe.

Man nimmt zwei Händevoll abgepflückten Sauerampfer, eben so viel Portulak, wäscht es rein, und drücket das Wasser wieder gut davon aus, gibt es in einen Tiegel mit einem Stückchen Butter, und läßt es darin weich dünsten; sodann gibt man zwei Löffel voll Mehl darein, verrührt es gut, und gibt so viel gute Fleischsuppe darauf, als man für zwölf Personen bedarf, und läßt es zusammen gut aufkochen; vor dem Anrichten rührt man diese Suppe mit acht Eierdottern ab, und richtet es über gebackene Semmelschnitzeln an. In diese Suppe sollte eine weich gekochte Henne oder eine fette Kalbsbrust, in kleine Stückchen geschnitten, gegeben werden.

Von Obst-Suppen, wie sie im Preußischen gemacht werden.

12. Eine Kirschensuppe mit kleinen Klößen.

Man nimmt eine halbe Maß gute Kirschen, stößt sie sammt den Kernen im Mörser, gibt indessen ein Stückchen Butter in eine kleine Raine, und zwei Löffel voll Mehl darein, läßt es gelblich werden, sodann die gestoßenen Kirschen darauf, und gibt halb Wein, halb Wasser dazu, ein Stückchen Zimmet, und Zucker nach Belieben, läßt es gut aufkochen, streicht es dann durch ein Sieb, gibt sodann auch von den Körnern ausgelöste Kirschen darein, und folgende Klöße.

Digitized by Google

13. Die kleinen Mehlklöße.

Man nimmt ein halbes Pfund schönes Weitzenmehl, gibt ein Stückchen zerlassene Butter darein, schlägt drei Eier darein, salzet es, macht davon einen Teig an, der sich auf einem hölzernen Teller aufstreichen läßt, nimmt sodann eine kleine runde Schüssel, und streicht damit lauter kleine Spatzeln, gleich einer Haselnuß, in ein siedendes Wasser, läßt es aufkochen, schwemmt es wieder mit kaltem Wasser ab, gibt es sodann in die Obst-Suppe, oder statt dessen auf gebackene Semmelschnitten, und schickt es so zur Tafel.

14. Eine Schwarz- oder Blaubeeren-Suppe.

Man nimmt schwarze oder blaue Beeren, stößt oder zerdrückt diese gut, läßt sie mit einem Stückchen Butter, und ein paar Löffel voll schönem Mehl anlaufen, gibt die schwarzen Beeren darein, gibt rothen Wein mit halb so viel Wasser darauf, ein Stückchen Zimmet, und Zucker nach Belieben, läßt es gut aufkochen, streicht es durch ein Sieb, und gibt dann von den vorher beschriebenen Klößen oder gebähte Semmeln darein, und so zur Tafel.

15. Eine Zwetschgen- oder Pflaumen-Suppe.

Man nimmt Zwetschgen oder Pflaumen, und stößt dieselben auch sammt den Kernen; und dann behandelt man es, wie die Kirschensuppe; den Wein, Zimmet und Zucker gibt man nach Belieben; dann Klöße oder Semmeln darein, und so zur Tafel.

16. Eine Zwetschgen- oder Pflaumen-Suppe mit Schmetten oder süßen Rahm.

Man nimmt auf eine Maß Suppe vierzig (von den Kernen abgelöste) Zwetschgen, gibt diese in einen Topf, gießt eine Maß Wasser dazu, und läßt es gut zusammen verkochen. Hierauf schlägt man es durch ein Sieb oder durch einen feinen

Digitized by Google

Seiger, damit das Häutige zurück bleibt. Dann nimmt man ein Seidel guten süßen Rahm, quirlt diesen mit zwei Eßlöffel voll feinen Mehls gut ab, und gibt es unter beständigem Rühren an die durchgeschlagenen Zwetschgen, gibt Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, läßt es zusammen gut aufkochen, und gibt es über gebähte oder in der Butter geröstete Semmelbröseln zur Tafel.

17. Eine Aepfel-Suppe mit Schmetten.

Man nimmt auf eine Maß Suppe zwölf Stück mittlere gute Aepfel, schält sie und zerschneidet sie in Spalten, sticht die Kerne heraus, gibt eine Maß Wasser darauf, und läßt es recht weich zerkochen; dann schlägt man es durch ein Sieb oder durch einen Seiger, und läßt es noch einmal kochen. Hierauf nimmt man ein Seidel guten süßen Rahm oder Schmetten, nebst zwei Löffeln voll feines Mehl, quirlt es gut ab, und gibt es unter beständigem Rühren an die durchgeschlagenen Aepfel. Dann gibt man Zucker, Zimmet, feine Citronenschalen nach Belieben dazu, läßt es wieder gut aufkochen, und gibt es (nochmals durchgeseihet) über geröstete Semmeln, wie bei der vorhergehenden, zur Tafel.

18. Weiße Sago-Suppe.

Man nimmt hiezu den weißen oder Kartoffel-Sago, dieser wird nach Bedürfniß in reine kochende Fleischbrühe eingekocht, und läßt ihn dann langsam kochen, bis sich derselbe ganz aufgelöst hat, auch gießt man immer frische Fleischbrühe nach. Vor dem Anrichten gibt man gehörig Salz und Muskatblüthe dazu, und legirt diese Suppe mit etlichen Eierdottern. Man kann auch etwas klein geschnittenes Fleisch von einer Hühnerbrust in diese Suppe geben.

Digitized by Google

19. Einen Sago-Schleim mit Wein, nach sächsischer Art (sehr gesund).

Man nimmt ein Viertelpfund weißen Sago, setzt diesen mit einer halben Maß kaltem Wasser zum Feuer, und läßt ihn recht gut auflösen. Wenn er ganz dick aufgelöset ist, so nimmt man eine Maß weißen Wein, und gibt ihn darein; läßt ihn mit dem Sago noch gut aufkochen, gibt auch ein Stückchen Zimmet oder Citronenschalen darein; dann treibt man es durch ein Sieb, gibt vier Eierdotter dazu, quirlt es noch so lange beim Feuer, bis es schön dickich wird aber nicht mehr kocht; dann wird er in Schalen getrunken. Zuckern kann man ihn nach Belieben, und nach der Säure des Weins.

Saucen, zu Fischen und Fleischspeisen zu geben.

20. Eine Muschel-Sauce.

Man macht von Butter und Mehl ein ganz gelblichtes Einbrenn, und gibt gute Fleischsuppe und ein Glas weißen Wein darein; dann die Muscheln, wenn diese von außen vom Schmutze abgewaschen und abgebürstet sind; ein wenig Muskatblüthe dazu; vor dem Anrichten gibt man noch ein paar Eierdotter mit ein paar Tropfen kalten Wassers darein, quirlt es gut ab, und läßt es nicht mehr aufkochen; dann kann man es über gedünstete Hühner und Kapaunen, oder über abgesottene Fische geben.

21. Eine falsche Muschel-Sauce.

Man dünstet nach Belieben Kapaunen oder Hühner, Kalb- oder Lammfleisch, kocht vier Eier hart, nimmt die Dotter heraus, stößt diese im Mörser, nebst drei oder vier ausgelösten Sardellen, ein Stückchen Butter, mit ein paar Löffel voll Weizenmehl abgedrückt, und auch darunter gestoßen; dann gibt

Digitized by Google

man es an das gedünstete Fleisch oder an die Kapaunen, rührt es gut um, gibt noch ein Weinglas voll weißen Wein darein, Muskatblüthe und klein geschnittenes Petersilienkraut, und läßt es zusammen gut aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce geseihet, und über das Gedünstete angerichtet. Auch kann man die Sauce besonders zu Braten oder Rindfleisch geben.

22. Eine Schnecken-Sauce.

Man kocht etliche Schnecken, so viel man nämlich nöthig hat, putzt diese, legt die Schweifel weg, hackt die Schnecken nebst zwei oder drei geputzten Sardellen, einer Zwiebel, Citronenschalen und ein wenig Knoblauch, ganz klein zusammen, gibt in eine Raine oder Casserolle ein Stückchen Butter, läßt es mit ein paar Löffel voll Mehl anlaufen, gibt das Gehackte darein, gießt Fleischsuppe, oder (an einem Fasttage) klare Erbsenbrühe darauf, läßt es zusammen gut aufkochen; gibt von einer Citrone den Saft darein, und vor dem Anrichten legirt man es mit ein paar Eierdottern, und gibt es sodann über Fleisch oder Fische zur Tafel.

23. Eine portugiesische Sauce.

Man nimmt in eine Raine oder Casserolle ein gutes Stück Butter, gibt ein halbes Pfund rohen, in dünne Schnitzeln geschnittenen, guten Schinken, dazu eine weiße Zwiebel, mit etlichen Nelken besteckt, eine Handvoll abgezupften Bertram, und läßt dieses zusammen (gut zugedeckt) dünsten. Dann stäubt man ein paar Löffel voll Mehl darauf, läßt es noch eine Weile beim öfteren Aufrühren dünsten; dann gibt man eine gute Jus- oder kräftige Fleischsuppe darauf, und läßt alles zusammen gut verkochen; streicht es dann durch ein feines Sieb, gibt ein Stückchen Zucker, auf Citronen abgerieben, darein, dann Citronensaft, und gibt diese Sauce zu gebratenem Fisch oder zu gedünstetem Geflügel.

Digitized by Google

24. Sauce von Till- oder Goppertkraut.

Man nimmt eine Handvoll junges Tillkraut, schneidet dieses ganz fein, läßt indessen ein Loth Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl ganz lichtgelb anlaufen, gibt dann ein halbes Seidel Fleischbrühe sammt den fein gehackten Tillkraut dazu, nebst einem halben Seidel saueren Rahm und einem Stückchen Zucker, ein wenig Salz, und läßt alles zusammen gut aufkochen. Man gibt es mit dem Rindfleisch zur Tafel.

25. Eine Kaiser-Sauce

Man gibt ein Stückchen Butter in eine Raine oder Casserolle, darauf rohes, bratiges, sehr dünn geschnittenes Kalbfleisch; stellet es auf Kohlen, und läßt es zugedeckt in der Butter braten, bis sich der Saft des Fleisches ganz gelb am Boden angelegt hat, stäubt ein wenig Mehl darauf, und gibt dann ganz guten süßen Rahm dazu, und etliche Champignons, und läßt es recht gut aufkochen; endlich streicht man es durch ein Sieb. Dieses ist sehr gut zum Kalbfleisch oder zu Geflügel.

26. Kalten Kren mit Rahm.

Man reibt guten, scharfen Kren auf dem Reibeisen, gibt dann guten, dicken, saueren Rahm und Weinessig, und so viel gestoßenen Zucker darein, bis es ganz angenehm süß ist. Wem es beliebt, der kann auch feines Provenceröhl dazu geben. Dieser Kren ist recht gut zum kalten Schweinsbraten oder zu Fischen.

27. Einen kalten Schnecken-Kren.

Man nimmt zwölf schöne gekochte Schnecken, hacket sie mit etwas Zwiebel zu einem recht feinen Hachis, nimmt dazu eine Kaffeeschale voll aufgeriebenen Kren, und eben so viel aufgeriebene gelbe Rüben, gibt dieses zusammen sammt den gehackten Schnecken in eine Sauce-Schale, gibt Essig und Oehl, etwas Salz und Pfeffer dazu, und schickt es, wenn alles gut abgemischt ist, zur Tafel.

Digitized by Google

Einige Gattungen Gemüse zu bereiten.

28. Ein gewickeltes Häupelkraut auf böhmische Art.

Man nimmt die äußeren Blätter von einem gut abgeputzten großen Krauthäupel, gibt sie in einen Topf, und schüttet nur ein heißes Wasser darüber; das Innere oder die Herzeln schneidet man mit einem Wiegemesser ganz fein, gibt in eine Raine ein Stückchen Butter oder gutes Abschöpf-Fett, und läßt damit das klein geschnittene Kraut dünsten; dann gibt man eine Handvoll Semmelbröseln dazu, schlägt, da es noch warm ist, ein paar Eier darein, salzet es, und gibt ein wenig Muskatblüthe dazu; dann nimmt man die großen Blätter, drückt das Wasser davon gut aus, und schneidet den ganz dicken Stängel davon heraus. Dann breitet man jedes Blatt auf, und gibt von dem angemachten, gehackten Kraut einen Löffel voll darauf, und schlägt es, wie ein Amulett, zusammen. Wenn alle, so viel man nöthig hat, gefüllt sind, so gibt man in eine flache Raine oder Casserolle ein Stück Butter, legt dieses gefüllte Kraut ganz einfach hinein, gibt es auf die Gluth, läßt es auf beiden Seiten ganz lichtbraun angehen, gibt dann ein Stückchen Zucker und ein wenig gute Fleischsuppe, oder an Fasttagen eine Erbsenbrühe darauf, läßt es damit gut verkochen, und richtet es mit einer ganz kurzen Sauce zur Tafel an.

29. Farcirte Gurken oder Kukumern.

Man nimmt schöne, gleich große Gurken, schälet sie, und höhlet das Inwendige heraus, nachdem sie in der Mitte, der Länge nach, von einander geschnitten sind, macht dann eine gute weiche Kalbsfarce (nach Nro. 5); füllt jede halbe Gurke damit ein, gibt dann in eine Raine oder Casserolle ein Stück Butter, die Gurken darein, und läßt es zugedeckt dünsten. Wenn die eigene Sauce eingekocht ist, so stäubt man ein wenig Mehl darauf, gibt gehörig Salz, und ein kleines Stückchen Zucker dazu, läßt es noch kurz einkochen, richtet die Gurken

Digitized by Google

auf die Schüssel, die wenige Sauce darüber, und gibt es zur Tafel.

30. Rothe Rüben als Gemüse zu kochen.

Man nimmt rothe Rüben, so viel man nöthig zu haben glaubt, schälet sie, und schneidet sie klein länglich, wie gewöhnlich die weißen Rüben, gibt Abschöpf-Fett oder ein Stückchen Butter dazu, dünstet sie ganz weich und bei öfterem Aufrühren; dann stäubt man einen Löffel voll Mehl darein, und gibt gute, fette Fleisch- oder Jus-Suppe darauf, und läßt es kurz einkochen; dann gibt man ein paar Löffel voll Weinessig dazu. Da sie ohnehin sehr süß sind, so ist kein Zucker nöthig. Beim Anrichten sieht es sehr schön, wenn man es ganz erhoben auf die Schüssel gibt, und den Rand herum mit weich gedünsteten, kleinen Faseolen oder Erbsen garnirt. Man kann es auch mit Bratwürsten oder Karbonaden belegen, und so zur Tafel geben.

31. Ein Hospo oder gemischtes Gemüse.

Dazu hat man mehrere Ausstecheiseln nöthig, um jedem Gemüse eine andere Form zu geben. Erstlich nimmt man mittlere gelbe Rüben, putzt sie, schneidet diese nach der Länge von einander, und schneidet sie nach der Quer blattweise, so, daß sie die Form eines halben Mondes bekommen. Dann nimmt man mittlere Kohlrüben oder Kohlrabi, sticht diese, wenn sie nicht holzig sind, mit einem kleinen runden Hohleisen aus, daß sie lauter kleinen runden Kügelchen ähnlich sind; dann schälet man gute weiße Rüben, schneidet davon dicke Blätzen, und sticht mit einem länglichen Hohleisen lauter längliche Stifteln davon aus; dann nimmt man kleine grüne Faseolen. Die ausgestochenen runden Kohlrabi oder Kohlrüben dünstet man mit Fett oder braunem Zucker ganz bräunlich, gibt aber Acht, daß sie nicht zerkochen. Die übrigen drei Sorten kocht man, jede Gattung besonders, in guter Fleischsuppe weich. Vor dem Anrichten macht man eine ganz dünne Butter-Sauce, seihet von jedem die Suppe gut ab, gibt alles unter einander in die Sauce (es versteht sich, daß von jeder Gattung der Gemüse die

Digitized by Google

Quantität gleich seyn muß), gibt gehöriges Salz und ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es noch ein wenig aufkochen, (die Kohlrabi dürfen erst beim Anrichten darunter gemischt werden), gibt es auf die Schüssel, und setzt die Garnirung oder Belegung derselben ganz von außen herum, damit man ja die Schattirung der Gemüse gut bemerkt.

32. Spargel, ganz ordinär mit Butter.

Man nimmt etwas gleich langen, schönen Spargel, putzt ihn, und schneidet das Untere, so weit er holzig ist, ab, bindet davon vier gleiche Büschel auf eine Schüssel, jedes mit einem Bindfaden, und gibt die Büschel in eine Casserolle oder kupferne Pfanne (man kann sie auch in einem Topfe kochen); man gibt nur die Stängel zum Boden, und die Köpfe in die Höhe; gibt siedendes Wasser darauf, salzet es gut, und läßt ihn darin weich kochen. Man probirt es nur, bis man die Köpfe zerdrücken kann, dann seihet man das Wasser davon ab; gibt den Spargel büschelweise übers Kreuz auf die Schüssel, so, daß die Köpfe in der Mitte zusammen kommen, thut die Bindfäden herunter, streut geschwinde, da er noch heiß ist, eine Handvoll feine Semmelbröseln darauf, gießt auf eine große Schüssel voll ein Viertelpfund heiße Butter darüber, und gibt ihn sogleich zur Tafel. Auch ist zu bemerken, daß der Spargel in keinem eisernen Geschirre gekocht werden darf, sonst wird er schwarz; da er doch am schönsten ist, wenn er grün bleibt.

33. Faseolen, ganz ordinär mit Pfeffer.

Man nimmt, wenn man es haben kann, ganz feine junge Faseolen; in deren Ermangelung muß man größere, aber doch noch junge, die weich sind, nehmen, schneidet diese nach der Länge ganz fein, kocht sie in gut gesalzenem Wasser ganz weich, gibt wieder kaltes Wasser darauf, seihet es ab, drückt das Wasser gut aus, gibt in eine Raine oder Casserolle ein Stück gute Butter, wenn diese heiß ist, die Faseolen darauf, Salz, Pfeffer und ein wenig fein geschnittene Petersilie dazu,

Digitized by Google

läßt es unter beständigem Aufschütteln nur recht heiß werden, und gibt es auf die Schüssel. Man besteckt es auch mit Krudon, das ist, mit ganz gleich geschnittenen und im Schmalze gebackenen Semmelschnitteln.

34. Faseolen oder dürre Bohnen als Gemüse.

Man nimmt gedörrte Bohnen, klaubt und bläs't sie rein aus, setzet sie dann mit weichem oder Flußwasser auf, wie die Erbsen; kocht sie weich, seihet das noch darauf befindliche Wasser davon ab, und gibt dann ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder in eine Casserolle; gibt ein paar fein geschnittene Zwiebeln dazu, ein wenig fein geschnittene grüne Petersilie, gehörig Salz und Pfeffer und die abgeseihten Bohnen darauf, läßt es zusammen noch gut verkochen, und richtet es dann mit einem beliebigen Belege zur Tafel an.

35. Wie man die Faseolen grün für den Winter aufbewahrt.

Man nimmt die grünen Faseolen, da sie noch ganz jung und mild sind, ab. Hat man deren eine starke Quantität, so nimmt man ein der Größe nach passendes Fäßchen, gibt auf den Boden recht viel Salz, und eine Lage Faseolen darauf, auf diese wieder ein halbes Maß Salz, dann wieder eine Lage Faseolen, und wieder Salz; man kann auch ein wenig Pfeffer dazu geben, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist. Dann bedeckt man es mit einem Deckel, beschwert es mit einem Steine, und läßt es gut vergähren, wie ein Kraut. Wenn man sie zum Kochen braucht, so drückt man das Salzwasser gut aus, und kocht sie dann ganz weich. Sollten sie noch zu sauer vom Salze seyn, so spühlet man sie in etlichen Wassern ab, drückt das Wasser wieder gut aus, und kocht sie, wie vorher zum Gemüse, oder gibt sie kalt mit Essig und Oehl als Salat.

Digitized by Google

36. Karfiol mit Kren.

Man nimmt schönen Rosenkarfiol, putzt ihn, kocht ihn im gesalzenen Wasser weich, und seihet alsdann das Wasser gut davon ab; dann macht man ein dickes Kindskoch oder Gascha, und läßt ihn gut auskühlen. Dann rührt man auf eine Maß Kindskoch sechs Eierdotter darein, ein wenig gestoßenen Zucker, ganz wenig Salz, gibt den Karfiol auf eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, formirt davon wieder eine ganze Rose, und gibt das abgerührte Koch oder den Gascha darüber, und stellt die Schüssel in eine Röhre oder in einen nicht gar zu heißen Backofen. Es darf aber gar nicht braun werden, sondern nur langsam aufgehen. Ehe man es zur Tafel gibt, gießt man zerlassene Krebsbutter und geschnittene grüne Petersilie darauf, und gibt es sogleich zur Tafel.

37. Den Gurken-Salat für die Dauer aufzubewahren.

Man nimmt schöne, mittlere Gurken, schält und schneidet sie wie gewöhnlich zum Salat, gibt sie sodann auf ein Haarsieb, und gießt gut gesalzenes heißes Wasser darüber, läßt es in eine Schüssel ablaufen, und sie gut zugedeckt auf diesem Wasser über Nacht stehen. Dann drückt man die Gurken gut aus, gibt sie in einen steinernen Topf, gibt ganzen Pfeffer dazu, und nur einen Stängel türkischen Pfeffer, läßt guten Weinessig aufkochen und wieder abkühlen; dann gibt man ihn über die Gurken, so, daß der Essig darüber steht. Von oben gibt man einen Guß feines Provencer-Oehl darauf, daß es einen Messerrücken-hoch über dem Essig steht. Auf diese Art erhalten sie sich sehr lange. Will man davon nehmen, so nimmt man heraus, so viel man braucht, und macht es wieder besonders mit Oehl und Essig an. Die Sauce darf man nie, ehe nicht die letzten gebraucht sind, davon nehmen.

Digitized by Google

38. Einen gesulzten Wurzel-Salat.

Man kocht etliche Stücke Sellerie, etliche große Petersilienwurzeln, mit einigen gelben Rüben, dann ein paar rothe Rüben und etlichen Erdäpfeln; schneidet diese Wurzel-Rüben und Erdäpfel auf, jedes in einer anderen Form, oder hat man verschiedene Ausstecher, so sticht man es verschieden aus; indessen macht man ein gutes rein klarisirtes Aspic oder reine Sulze von Kälberfüßstand, Wein, Weinessig und etwas guter Jus- oder brauner Suppe nach Nro. 473, und ehe es noch anfängt zu sulzen, gibt man davon ein wenig in eine kleine Casserolle oder Sulzform, aber nur so viel, daß der Boden davon überdeckt ist, und belegt den Boden von der Seite mit etwas Kapern; dann legt man schichtweise die ausgestochenen Wurzeln hinein, gibt auf jede Lage wieder Sulze oder Aspic, inzwischen auch kleine grüne Gurken, und so bis der Form mit verschiedenen Wurzeln und mit Sulze voll ist. Wenn alles gut gesulzt ist, stürzt man es auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

Verschiedene Gerichte von Fleisch und Fischen.

39. Ein ganz ordinäres Rostbeef auf jüdische Art.

Man nimmt von dem Vorderviertel eines Ochsen, von der Rippe oder von kurzen Rippen, ein Stück nach beliebiger Größe, wäscht und salzt es gut, besteckt es hin und wieder mit ganzem Ingber und Knoblauch, gibt es in eine Raine oder Bratpfanne, dazu etliche geschnittene Zwiebeln, mit Gewürznägeln besteckt, auch etliche Lorbeerblätter und ein paar groß geschnittene gelbe Rüben; dann gibt man Wasser dazu, mehr als zu einem gewöhnlichen Braten, läßt es drei bis vier Stunden braten, kehrt es öfter um, und begießt es mit der

Digitized by Google

eigenen Sauce. Hat diese zu viel eingekocht, so muß wieder Wasser oder ungesalzene Fleischsuppe dazu geschüttet werden. Wenn es weich ist, so gibt man den Rostbeef auf die Schüssel; den Rand herum belegt man mit ganz gleichen, gekochten und abgeschälten Erdäpfeln, seihet die Braten-Sauce durch ein Sieb darüber, und gibt es zur Tafel.

40. Einen Lungen- oder Lendenbraten auf böhmische Art zu bereiten.

Man nimmt einen guten Lungen- oder Lendenbraten von einem Ochsen, häutet ihn gut ab, spickt, salzt und würzt ihn gut ein, brät ihn an Spieße, und begießt ihn stets mit Butter und der selbst abgetropften Sauce. Ehe er vollends ausgebraten ist, welches bei guter Hitze in einer Stunde geschehen kann, bereitet man die Sauce. Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, wischt sie mit einem Tuche sauber ab, röstet sie dann in einer Pfanne ganz bräunlich, und stößt sie in einem Mörser, der zuvor gut warm ist. Dann nimmt man ein Viertelpfund kleine und große Weinbeeren, wäscht sie rein, und stößt sie unter die Mandeln. Dann bäckt man etliche Semmelschnitten in Schmalz, gibt rothen Wein darein, stößt sie auch mit den Mandeln und Weinbeeren, gibt dieses Gestoßene in eine Raine, dazu ein Gläschen rothen Wein, die abgetropfte Braten-Sauce, ein wenig Fleischsuppe, gestoßenes Nägelgewürz und Limonienschalen dazu, läßt dieses zusammen zu einer dickigen Sauce gut verkochen, gibt sodann den Braten auf die Schüssel, und diese Sauce streicht man durch ein Sieb darüber. Den Rand der Schüssel kann man mit in Schmalz gebackenen Semmelschnitzeln garniren, und so zur Tafel geben.

41. Einen Lungen- oder Lendenbraten auf russische Art mit rothem Wein.

Man nimmt ebenfalls einen guten Lungenbraten, häutet ihn ab, und schneidet einen Speck länglich, kehrt diese Speckstängel in Nelkengewürz und klein geschnittenen Citronenschalen

Digitized by Google

um, steckt diesen Speck ganz nach der Quer durch hinein, und gibt in eine Casserolle Schnitzeln Speck, rohen Schinken und ein Glas rothen Wein, gibt es gut zugedeckt in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es ganz weich dünsten. Wenn die Sauce nicht genug ist, gibt man noch ein Glas Wein darein und ein Stückchen Zucker dazu; wenn die Sauce nicht dickich ist, so nimmt man einen Löffel voll braune Golli, oder sonst ein wenig mit Zucker braunes Einbrenn darein, richtet dann den Lungenbraten auf die Schüssel, und gibt die Sauce, durch ein Sieb passirt, darüber. Den Rand herum kann man mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garniren.

42. Einen Lungen- oder Lendenbraten kalt zu geben.

Nachdem ein guter Lungen- oder Lendenbraten schön abgehäutet, und ein oder zwei Tage in Essig und Wein, nebst Salz und Gewürz eingebeitzt war, so schneidet man lange Speckstängel, zieht diese so gut als möglich nach der Länge durch, bindet dann den Lendenbraten an den Spieß, gibt ein wenig von dieser Beitze darunter, und betropft ihn stets damit. Wenn er ausgebraten ist, gibt man die abgetropfte Sauce darüber, und läßt ihn kalt werden; dann schneidet man nach der Quer kleine fingerdicke Schnitze davon, richtet diese ganz ordentlich in der Runde herum, die Schnitze von einander gelehnt, auf die Schüssel, gibt die kalte Sauce darüber, schneidet Zwiebeln und Bertram klein, streuet es darauf, und gibt es kalt zur Tafel.

43. Ganz ordinärer farcirter Rostbraten.

Man nimmt einen schönen Lendenbraten oder von einem schönen Rippenstück das bratige Fleisch, löset die Haut ganz davon ab, schneidet das Fleisch sammt dem daran befindlichen Fett zu kleinen Stücken, gibt es auf ein hartes Bret oder auf einen Hackstock, hackt es dann recht klein, wie eine Farce, schneidet besonders einen Zwiebel, feine Citronenschalen und ein Stückchen Knoblauch ganz klein, gibt es darunter, weicht eine Sem-

Digitized by Google

mel in Wasser ein, und drückt sie aus wenn sie weich ist, hackt sie auch darünter, und salzet und pfeffert es gut. Dann macht man aus diesem Farce lauter runde Ballen, in der Größe eines mittleren Apfels, walzt sie in feinen Semmelbröseln um, und drückt sie ganz dünn auseinander, in der Dicke einer Karbonade. Wenn alle fertig sind, so setzt man eine ganz flache Pfanne mit wenig Schmalz oder Abschöpf-Fett auf das Feuer, gibt die Rostbraten ganz einfach hinein, und läßt sie auf beiden Seiten schnell braten, damit sie noch im Safte bleiben; gibt es sodann auf die Schüssel, und streut klein gehackte Sardellen darauf, oder gibt Limonienfaft darüber, und schickt es zur Tafel.

44. Ordinäre gedünstete Rostbraten.

Man nimmt ein Rippenstück, schneidet gehörige Rostbraten davon herunter, salzet sie, und brät sie auf dem Roste schön braun, gibt sie sodann in eine Raine oder Casserolle, schüttet gute Jus- oder Fleischsuppe darauf, gibt etliche klein geschnittene Sardellen und Zwiebeln dazu, und läßt sie gehörig weich kochen. Dann gibt man die Rostbraten auf die Schüssel, die Sauce darüber, und zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch ein wenig Weinessig damit verkochen lassen.

45. Rostbraten mit Rahmsauce.

Es wird von einem guten fetten Ochsen ein Rückgrad- oder Rippenstück genommen. Der Grad wird abgehauen, und die Rippen alle ausgelöset, dann werden lauter Daumen-breite Schnitzel oder Karbonaden daraus geschnitten; diese werden gut mit dem Messerrücken geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit zerlassener Butter bestrichen, und auf beiden Seiten auf dem Roste auf starken Kohlen braun gebraten; dann gibt man es in einen Tiegel, gibt guten saueren Schmetten darauf, läßt es noch eine Stunde mürbe kochen, und richtet es sammt der Sauce zur Tafel an.

Digitized by Google

46. Ein österreichisches Gollasch- oder ein Kümmel-Fleisch.

Man nimmt gutes Ochsenfleisch, ein Rippenstück oder einen Lungenbraten, häutet es gut ab, und schneidet lauter kleine Stückchen davon, ungefähr einen Daumen-groß, gibt es in eine Raine oder Casserolle, gibt eine Zwiebel, klein geschnitten, dazu, und läßt es gut zugedeckt dünsten. Es gibt von sich selbst eine Sauce. Man thut auch in ein reines Fleckel einen Löffel voll Kümmel, bindet es zu, und gibt es zu dem Fleische. Wenn die Sauce fast ganz eingekocht hat, so salzet man sie gehörig, und stäubt nur gar wenig Mehl darauf, daß sie ein wenig dickich wird. Es darf nur sehr wenig Sauce haben. Vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel heraus, und richtet das Fleisch zur Tafel an. Es darf nicht zu lange kochen, damit die Stücke nicht zerkochen, sondern ganz bleiben.

47. Eine farcirte und abgrillirte Kalbsbrust.

Man nimmt eine Kalbsbrust, und untergreift sie, wie gewöhnlich zum Füllen; dann macht man eine gute Kalbsfarce nach Nro. 5, füllet die Kalbsbrust damit ein, nähet oder heftet sie gut zu, damit die Fülle nicht auslaufen kann; dann dünstet man sie in einer zugedeckten Raine oder Casserolle, mit einem Stück Butter und ganz wenig Fleischsuppe; sorgt aber daß sie immer weiß bleibt. Wenn sie gehörig weich ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie rings herum mit feinen, zusammen geschnittenen Kräutern, als: Bertram, Muskatkraut, jungen Zwiebeln und grüner Petersilie; mit diesen Kräutern vermischt man auch feine Semmelbröseln und Salz, bestreut die gedünstete Brust gut damit, legt sie auf einen Rost, und läßt sie auf starker Gluth auf beiden Seiten braten. Die Kräuter sollen aber nicht zu viel davon abfallen. Dann gibt man sie auf die Schüssel, begießt sie von oben noch mit zerlassener Butter, und gibt von unten die Sauce, worin die Brust gedünstet hat, und schickt sie zur Tafel. Man darf aber den Nähfaden oder die Heftnadeln herauszuziehen nicht vergessen.

Digitized by Google

48. Ein ächt ungarisches Gollaschfleisch.

Man nimmt gutes Ochsenfleisch von einem Rippenstück zu drei Pfund, löset davon die Knochen aus und schneidet das Fleisch zu zwei Finger-breiten und einen Finger-langen Stückchen, gibt dieses mäßig gesalzen und gepfeffert in eine Casserolle oder in einen Tiegel, dazu eine gute Handvoll geschnittenen Speck, und eben so viel geschnittene Zwiebeln, ein Stückchen Paperika und ein Seidel Wasser, lasset dieses zusammen gut zugedeckt dünsten, und richtet es, wenn es weich ist, sammt der Sauce zur Tafel an.

49. Einen Grindkopf oder Schweins-Schlägel mit Kruste.

Man nimmt einen frischen Schweinsschlägel von mittlerer Größe, salzet diesen gut ein, gibt ihn in eine Bratraine oder Bratpfanne nebst ein wenig Wasser, und läßt ihn eine Viertelstunde braten, in einer Röhre oder im Backofen, aber nur so lange, bis sich die Haut ganz davon abziehen läßt. Ist dieses geschehen, so brät man ihn beim öfteren Umwenden so lange, bis er fast ausgebraten ist; dann wird Hausbrod aufgerieben, und die Brodbröseln davon mit etwas gestoßenem Zimmet und mit Gewürznelken, auch fein geschnittenen Citronenschalen vermischt; mit diesen Bröseln wird dann der Schlägel von der obern Seite einen Finger-dick belegt, damit es eine Kruste bildet; mit diesem wird dann der Schlägel noch eine halbe Stunde gut gebraten und öfters mit der eigenen Bratsauce begossen; zu der Sauce gibt man noch ein Gläschen Wein, läßt es noch zusammen aufkochen, gibt dann den Schlägel auf die Schüssel, und die Sauce darunter oder extra in eine Sauciere.

50. Einen Kalbskopf auf böhmische Art.

Man nimmt einen schönen weißgeputzten Kalbskopf sammt der Haut, siedet ihn im gesalzenen Wasser so weich, daß man die Beine davon herauslösen kann, schneidet davon lauter vier-

Digitized by Google

eckige Bröckeln, macht dann eine gute Kalbsfarce nach Nro. 5, gibt etliche Sardellen dazu, und auf ein Pfund von dieser Farce gibt man sechs Eierdotter, ein paar Löffel voll saueren oder süßen Rahm, nimmt dann eine blecherne Reifschüssel, schmiert sie mit Butter aus, gibt die Hälfte von der Farce auf den Boden, und dann den geschnittenen Kalbskopf darauf, und feine Limonienschalen und auch den Saft dazu; dann gibt man die andere Hälfte von der Farce darüber. Von oben begießt man es mit zerlassener Butter, streuet fein geschnittene Sardellen und Semmelbröseln darüber, stellt es in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es langsam aufgehen; dann gibt man es sammt der Schüssel zur Tafel.

51. Die beste Gattung Coteletts oder Kalbskarbonaden zu machen.

Man nimmt ein schönes Kalbsrückgrad, hacket die Grabbeine ganz davon ab, schneidet dann mit jedem Rippchen Karbonaden ab, löset dann von oben, an dem Beine, das häutige Fleisch ab, das übrige an dem Beine befindliche Fleisch klopft man mit einem hölzernen Schlägel oder mit einem Messerrücken gut ab, formirt dann an dem Beine eine runde oder längliche Karbonade, salzet sie, wenn alle fertig sind, und kehrt sie in aufgeklopften Eiern um, und dann in feinen Semmelbröseln; so man es braucht, setzt man dieselben in einer Amulettpfanne mit einem Stückchen Schmalz auf das Feuer, und wenn es anfängt heiß zu werden, gibt man die Karbonaden darein, läßt sie auf beiden Seiten etwas bräunlich werden, und gibt sie dann auf die Schüssel; man kann etwas Braten- oder Citronensaft darüber gießen, und sie schnell zur Tafel geben.

52. Farcirte Kalbs-Rolletten mit mehreren Farben.

Man macht gute rohe Kalbsfarce, nach Nro. 5, von bratigem Kalbfleisch, Ochsenmark oder gutem Nierenfett, Salz und Gewürz mit Muskatblüthe. Man theile die Farce in drei Theile ab. Einen färbe man mit Krebsbutter und mit einem Krebs-

Digitized by Google

schöttel, nach Nro. 14 und 19, daß er schön roth wird, und stoße ihn im Mörser gut damit ab. Den andern Theil färbe man mit Spinatschöttel nach Nro. 18, und mit Spinattopfer nach Nro. 20; diesen stoße man wieder gut unter einander, damit er grün wird. Den dritten Theil lasse man weiß, nehme in Milch geweichte Semmel, ein paar fein gestoßene Mandeln, und von lauter Eierweiß und Milch ein Eingerührtes, und stoße alles zusammen. Dann nimmt man die drei Gattungen Farce, macht von jedem längliche Rolletten oder Striezeln, drücket sie ein wenig breit, kocht sie alle in einer Casserolle in guter Fleischsuppe auf, und gibt sie auf die Schüssel schön aufgerichtet in der Runde gleich einem Stern schattirt. Dann gibt man ganz wenig dünne weiße Buttersauce mit kleinen Champignons darüber. Man trachte indeß nur, daß sich die Farbe oder Schattirung der Rolletten gut ausnimmt, und gibt es so zur Tafel.

53. Gefüllte Roletten von Kalbfleisch.

Man nimmt aus einem Kalbschlägel zwei Fricandeaux-Stücke nach Nro. 185; schneidet davon nach der Länge des Fleisches lauter zwei Zoll breite, einen Messerrücken-dicke, lange Streifen, so viel man braucht, klopft jeden Streifen gut, und schneidet dann eben so viel gleich dicke Stückchen von gelben Rüben, so breit wie die Fleischschnitzel; verbindet ein jedes Stück Rüben mit einem Fleischschnitzel, belegt es nochmals mit einem fein geschnittenen Streifen Speck, und bindet es einigemale mit einem Bindfaden zusammen, legt es sodann in eine Braise oder guten Sud; wenn sie dann mürbe gekocht oder gedünstet sind, gibt man es heraus, löset die Fäden davon ab, nimmt den Speck und die gelben Rüben behutsam heraus, stellt es aufrecht nach der Reihe auf die gehörige Schüssel, und füllet jede Höhlung mit feinem Ragout nach Nr. 10, oder mit Spinat ein, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

54. Gebackene Rolletten von Reis mit Hachis.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in guter kräftiger Fleischsuppe nur so lange, bis es schön aufgegangen ist; dann gibt man ihn auf ein Sieb, läßt ihn rein ablaufen, stoßt ihn sodann im Mörser, dazu ein Stückchen Butter von zwei Loth und vier Eierdotter, salzet ihn aber gehörig. Dann macht man ein recht feines Hachis, nach Nro. 9, (am besten wäre es von gebratenem Geflügel), läßt dieses Hachis in wenig Butter anlaufen, gibt ein paar Löffel voll Suppe darein, dann ein oder zwei Eierdotter. Jetzt streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, und gibt von dem abgestoßenen Reis ein paar Löffel voll darauf, formirt ihn länglich und breit, gibt auf ide Mitte der Länge einen Löffel voll von dem Hachis darauf, und schlägt den Reis darüber, daß es einer länglichen Rolle ähnlich sieht. Wenn alle fertig sind, so kehrt man sie wieder in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie im Schmalze schön langsam ganz semmelfarb, und gibt sie statt des Rindfleisches oder einer Nebenspeise zur Tafel.

55. Rolletten von Erdäpfeln gebacken.

Man nimmt schöne mehlige Erdäpfel, schält sie, und reibt sie kalt auf dem Reibeisen, treibt auf vier oder fünf Erdäpfel vier Loth Butter ab, schlägt drei Eier darein, dann die abgeriebenen Erdäpfel, Salz und fein geschnittene Petersilie. Dann macht man auch längliche Rolletten oder Striezeln davon, kehrt jedes in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln um, bäckt sie ganz lichtbraun im Schmalze, und gibt sie vor dem Rindfleische oder zur Nebenspeise. Man kann auch unter die Semmelbröseln etwas geriebenen Parmasankäse nehmen, und sie inwendig mit Hachis füllen, wie die von Reis; man garnirt sie mit gebackener Petersilie, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

56. Gebackene Ragoutnudeln mit süßer Sauce, nach preußischer Art.

Man nimmt abblanchirte oder gesottene Bries oder Euter, von jedem zwei oder drei Stücke, und schneidet es zu kleinen gewürfelten Bröckeln auf; treibt vier Loth Butter mit vier ganzen Eiern ab, gibt das klein geschnittene Ragout darein, und so viel feine Semmelbröckeln, daß man kleine Knödel davon machen kann; bäckt diese Knödel ganz gelblich im Schmalze, macht eine gute Limonienſauce nach Nr. 78, gibt nach Belieben Zucker und ein Glas Wein darein, läßt die Knödel damit aufkochen, und richtet es als eine Nebenſpeiſe zur Tafel an.

57. Ein melirtes Rollet von einem Kapaun.

Man nimmt einen Kapaun, der vielleicht nicht gut geſchnitten, und ohnehin zum Braten nicht mehr gut iſt, rupft ihn trocken, fläumt ihn gut, ſchneidet ihn, ohne daß man ihn ausnimmt, beim Rücken auf, und zieht vom ganzen Kapaun die Haut ſehr behutſam ab, ohne ſie zu zerreiſſen, wie bei der ausgelösten Henne, nach Nro. 326; damit aber darf gar kein Knochen in der Haut bleiben, und auch der Kragen nicht. Von dem Bruſtfleiſche wird eine feine Farce gemacht, wie nach Nro. 7; man nimmt dann die abgelöſete Kapaunenhaut, legt ſie ganz nach der Länge von einander, gibt dann die Farce darauf, ſchneidet von einem guten Schinken lange, einen kleinen Finger breite Streifeln, nimmt eben ſo viele ähnliche Spargelſtängel, legt auf die Farce einmal einen Spargel, dann einen Stängel Schinken, und ſo fort, bis die Farce damit bedeckt iſt. Dann rollt man nach der Länge die Haut ſammt der Fülle zuſammen, daß es einer Wurſt ähnlich wird; gibt einen Bindfaden darüber, und legt dieſes Rollet in eine Braiſe oder gute Fleiſchſuppe, und läßt es eine halbe Stunde ſtill ſieden; dann macht man von dieſem Sude eine ganz dünne Butterſauce, nimmt den Faden weg, und ſchneidet aus dem Rollet nach der Quer lauter Meſſerrücken-dicke Blätter aus, gibt die Sauce auf eine flache Schüſſel, und die Blätter ganz ordentlich dar-

Digitized by Google

auf, so, daß sich die Schattirung gut ausnimmt, und gibt es als Ragout zur Tafel.

58. Türkische Knödel.

Ein Pfund Rindfleisch, eben so viel Schweinfleisch, beides vom Schlägel genommen, wird roh zu einer feinen Farce zusammengehackt; dann nimmt man vier Loth Speck, hacket diesen ebenfalls fein, und treibt ihn mit vier Loth Abschöpffett gut ab; dazu gibt man fünf ganze Eier und ein Viertelpfund aufgeriebene Semmeln. Indessen wird ein Viertelpfund Reis, welcher nur so lange im Wasser aufgekocht ist, bis er sich leicht zerdrücken läßt, gut abgeseihet, und auch nebst etwas Pfeffer und Salz und fein geschnittenen Citronenschalen darunter gerührt; dann gibt man das fein gehackte Fleisch dazu. Wenn alles gut verrührt ist, so macht man Knödel von mittlerer Größe daraus, und kocht sie in siedendem gesalzenem Wasser gut aus, schmalzet sie dann mit heißer Butter ab, oder gibt eine gute Limonienſauce nach Nro. 78 darüber, und dann so zur Tafel.

59. Abgetriebene Knödel mit Gänseblut zur Nebenspeise.

Hat man beim Abstechen einer Gans das Blut aufgehoben, so rührt man selbes bis es ganz kalt ist, seihet es dann durch ein Sieb. Indessen wird ein Viertelpfund Butter gut abgetrieben und nach und nach das Gänseblut damit verrührt, so auch 7 bis 8 Eierdotter, das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, selben mit 8 Loth fein geriebenen Semmelbröseln, Salz, etwas Majoran, feingeschnittene Zwiebel, und von einer halben Citrone die Schale verrührt, dann stäubt man Mehl auf ein Brett, macht von der gerührten Masse lauter Knödeln nach beliebiger Größe ganz rund, und kocht diese in gut gesalzenem siedenden Wasser oder Fleischsuppe ein, wann selbe ausgekocht sind, gibt man diese auf die Schüssel, gibt eine Handvoll in Butter gelb geröstete Semmelbröseln dar-

Digitized by Google

auf und zur Tafel. Man kann auch dazu eine gute Limonien- oder Zwiebelsauce geben.

60. Kapuziner-Knödel.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, und rührt sie mit sechs Eierdottern recht pflaumig ab; das Weiße wird zu Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt; dann gibt man vier Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth Zucker, und ein Viertelpfund feine Semmelbröseln darunter, ein wenig Salz, und von einer Citrone die Schale. Ist alles verrührt, so macht man lauter kleine Knödel, gleich einer Nuß groß, kehret sie ein wenig in Mehl um, und bäckt sie ganz lichtbraun im Schmalze, gibt dann eine halbe Maß Schmetten mit Zucker und Zimmet darüber, läßt es noch einmal, gut zugedeckt, auf Kohlen oder in der Röhre aufkochen, und hat die Milch schon bald eingekocht, so gibt man dieselben, auf eine Schüssel gerichtet, zur Tafel.

61. Ein böhmisches Bierfleisch zu machen.

Man nimmt zwei Pfund junges Schweinfleisch, welches nicht gar zu fett ist, schneidet es zu zwei Finger breiten kleinen Stückchen, und gibt es in eine Raine; auch gibt man eine Handvoll geriebene Brodbröseln, etwas gestoßenen Kümmel, das gehörige Salz, und eine halbe Maß Bier darauf, läßt dieses zusammen gehörig weich kochen, und gibt es zur Tafel.

62. Ausgelöste Krebshühnchen.

Man nimmt schöne Hühnchen, rupft sie trocken, schneidet sie beim Rücken auf, und löset die Haut von dem Hühnchen ganz subtil ab, damit man sie nicht zerreißt. Die Schenkel und Flügel können aber in der Haut bleiben, und nur beim letzten Gliede abgelöset werden. Von dem Brustfleische macht man eine Farce mit mehreren Krebsschweifeln darunter; man gibt auch statt des gewöhnlichen Eingerührten ein Krebsschöttel und ein gutes Stück Krebsbutter darunter; dann füllet man

Digitized by Google

die Farce wieder in die Hühnchen ein, nähet diese auf dem Rücken gut zusammen, beim Kragen bindet man sie mit einem Bindfaden, und gibt ihnen wieder die gehörige Form. Die Füße und Flügel richtet man in gehörige Ordnung; dann gibt man sie in eine Casserolle oder Raine, und eine gute Fleischsuppe darauf; man läßt sie weich kochen, und gibt dann ein Stückchen Krebsbutter, im Mehl abgedrückt, daran, ein wenig guten süßen Rahm und etliche kleine Champignons, gehörig Salz und Muskatblüthe, läßt es zusammen verkochen, richtet die Hühnchen auf die gehörige Schüssel, thut die Sauce darüber, und gibt es zur Tafel. Man muß aber nicht vergessen, die Nähte und Bindfaden zuvor davon wegzunehmen.

63. Paperika-Händeln.

Diese werden wie die vorher gemeldeten Zwiebelhändeln geputzt, zergliedert, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zwiebel und Butter gedünstet, zuletzt wenn die Sauce kurz eingekocht ist, wird eine gute Messerspitz fein zu Pulver gestoßene Paperika dazu gegeben, noch ein wenig damit verkocht und mit aufgeschnittenen Citronen zur Tafel angerichtet.

64. Junge Hühnchen mit Zwiebeln, nach türkischer Art.

Man nimmt vier junge Hühnchen von mittlerer Größe, putzt sie rein, und zergliedert jedes derselben auf acht Theile, nämlich in zwei vordere, zwei hintere Biegel, die Brust gespalten, Rücken und Stoßbein auch zertheilt, bestreut dieselben, wenn sie rein gewaschen und wieder abgetrocknet sind, gut mit Salz und Pfeffer, gibt ein Viertelpfund Butter in eine Casserolle, und vier ganz klein geschnittene Zwiebeln dazu läßt die Zwiebeln in der Butter ein wenig gelblich werden, gibt die Hühnlein darauf, und läßt dieses zusammen eine halbe Stunde zugedeckt unter öfterem Aufschwingen rösten; dann gibt man ein halbes Seidel Fleischsuppe darauf, läßt es noch eine Viertelstunde zugedeckt dämpfen, und gibt es dann sammt der darauf befindlichen Butter sehr heiß zur Tafel.

Digitized by Google

65. Junge Hühner mit saurem Rahm.

Diese werden, gleich den vorhergehenden, zergliedert, gesalzen, ein wenig mit Mehl bestäubt, dann mit einem Viertelpfund Butter aufgesetzt, zugedeckt, ganz gelb geröstet, und zuletzt ein Seidel saurer Rahm darauf gegeben, nebst einem paar fein gehackten Sardellen, dann zugedeckt, noch eine Viertelstunde gekocht, und dann zur Tafel gegeben. Anstatt der Sardellen kann man auch, bei Ermangelung derselben, etwas bei ähnlichen Speisen Gebräuchliches nehmen.

66. Einen Kapaun braun gedünstet auf Wildart.

Man nimmt den lebendigen Kapaun, gießt ihm siedenden rothen Wein oder Essig mit einem Trichter in den Hals, bindet ihm den Hals zu, hängt ihn auf, läßt ihn etliche Stunden hängen, rupft ihn dann, nimmt ihn aus, gibt ihn gut gespreilt oder dressirt, in eine Raine oder in eine Casserolle, nachdem der Boden derselben gut mit Speck und Zwiebel belegt ist. Wenn der Kapaun gesalzen, mit Nelken gewürzt und auf der Brust gespickt ist, läßt man ihn gut dünsten. Wenn sich die Sauce nebst der Zwiebel braun auf dem Boden angelegt hat, nimmt man den Kapaun heraus, streut ein paar Löffel voll Mehl darauf, und läßt es noch ein wenig anlaufen, gibt dann braune Jus-Suppe, ein Glas rothen Wein, ein wenig Essig, ein Stückchen Zucker darein, und läßt dieses und den Kapaun gut kurz einkochen, dann gibt man den Kapaun auf die Schüssel, die Sauce (durch ein Sieb passirt) darüber, kleine Citronenschalen darauf, und so zur Tafel.

67. Eine sehr kostspielige kalte Speise von Fasan oder Rephühnern.

Man brät junge Fasanen oder Rephühner in Saft, nimmt dann die Brust, und schneidet lauter gleiche, dünne Schnitze davon, einen Thaler groß; kocht dann ein Viertelpfund Reis im Wasser auf, nur so weich daß er sich vom Wasser ab-

Digitized by Google

geseihet, durch ein Haarsieb streichen läßt; nimmt diesen durchstrichenen Reis, gibt so viel Champagner-Wein darauf, daß es einer dicken Sauce ähnlich ist, gibt auf Citronen abgeriebenen Zucker darein, daß es angenehm süß ist, auch den Saft von einer Citrone. Dann gibt man diese Sauce auf eine flache Schüssel, legt die Brustschnitzel schön in der Runde an einander darauf, ziert es mit fein geschnittenen Blättern von einer Citrone, und gibt es, schön zierlich, zur Tafel.

68. Eine gute Salmi von Moosschnepfen.

Man nimmt Moosschnepfen, so viel man braucht putzt sie, nimmt das Innere heraus, und macht davon ein gewöhnliches Schnepfenkoth, wie in Nro. 307 beschrieben ist. Die Schnepfen werden gesalzen, mit Nelken gewürzet, und in Saft gebraten; dann werden sie zergliedert, die Schenkel, Flügel und Biegel werden abgelöset, so wie auch der Kragen, sammt dem Kopfe. Von den Brüsten und vom Rücken wird eine Salmi gemacht. Dieses wird recht klein in einem Mörser mit etlichen gebackenen Semmelschnitzeln gestoßen, und dann mit rothem Wein dick zusammengekocht. Wenn es so dick wie ein Kindskoch ist, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, die Hälfte auf eine Schüssel gegeben, dann die Biegel von Schnepfen schön darauf gerichtet, daß die Füße und Flügel ganz einwärts kommen. Auf diese Mitte legt man gebackene Semmelschnitten, und gibt von dem gekochten Schnepfenkoth darauf. Ganz in der Mitte steckt man die Krägen mit den Köpfen, so daß die Schnäbel zusammen kommen; auf diese legt man wieder Schnepfenkoth, und gibt dann die andere Hälfte von der Salmi darüber. Den Rand der Schüssel belegt man mit lauter geschnittenen kleinen Spalten von Citronen, und gibt es zur Tafel.

69. Ein Wildpret nach pohlnischer Art.

Man kocht das Wildpret von einem Hirschen oder von einem Reh, mit halb Essig und halb Wasser, mit Salz,

Digitized by Google

Gewürz, Lorbeer und Zwiebel ab, dann macht man ein braunes Einbrenn mit Zucker und klein geschnittener Zwiebel, legt das abgekochte Wildpret darein, gibt in den Sud, worin das Wildpret gekocht hat, ein Glas Wein, große und kleine Rosinen, nebst einem Stückchen Zucker dazu, und läßt es gut in dieser Sauce kochen. Bei dem Anrichten gibt man es auf die Schüssel, streut noch klein geschnittene Mandeln und Citronenschalen darauf, und schickt es so zur Tafel.

70. Ochsenmaul oder Obergaum, als Eingemachtes.

Man nimmt etliche Ochsenmäuler oder Obergaumen, so viel man braucht, kocht diese ganz weich, zieht die darauf sich befindliche weiße Haut davon ab, und schneidet sie dann ganz fein länglich; macht von Butter, Mehl und fein geschnittenen Zwiebeln ein lichtbraunes Einbrenn, gibt gute Fleischsuppe, Weinessig und fein geschnittene Citronenschalen dazu, gibt die geschnittenen Gaumen darein, und läßt es noch recht gut verkochen. Wenn sie kurz eingekocht ist, so gibt man es auf die Schüssel, und klein würflich geschnittene Semmelbröckeln oder derlei Bröseln, in der Butter geröstet, darauf, und so zur Tafel.

71. Kuttelflecke mit Petersilie und Knoblauch.

Man nimmt drei Pfund schön geputzte Kuttelflecke, und kocht sie weich; dann schneidet man sie fein länglich auf, gibt ein Stück Butter in eine Raine, mit einer guten Handvoll Semmelbröseln, läßt sie ein wenig anlaufen, gibt Fleischsuppe und die Kuttelflecke darein, läßt es mit fein geschnittenem Petersilienkraute, etlichen Stücken Knoblauch, Salz und Pfeffer gut verkochen, und läßt es kurz einkochen. Bei dem Anrichten überstreut man es auch mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

72. Schöpsennieren zu kochen.

Man nimmt ein paar Schöpsennieren, schneidet sie klein blättrich auf, nachdem sie gewaschen sind, gibt man gehörig Salz und Pfeffer dazu, dann eine Handvoll geriebenes Hausbrod, eben so viel fein geschnittene Zwiebeln, ein wenig Kümmel und ein halbes Seidel Weinessig, läßt dieses zusammen gut aufkochen, und gibt es dann zu Tisch; es können auch Schweinsnieren auf gleiche Art zubereitet werden.

73. Einen gebratenen Kapaun oder Indian kalt, nach russischer Art.

Wenn man abgebratenen Kapaun oder Indian hat, so zergliedert oder tranchirt man ihn in gehörige kleine Stücke, und richtet ihn ganz ordentlich auf eine Schüssel; dann schneidet man junge Zwiebeln, Petersilienkraut, Bertram, etliche abgeputzte Sardellen und Citronenschalen ganz klein zusammen, gibt gutes Provenceröhl, guten Wein oder Bertrameſſig und gehörig Salz darein, rührt es gut ab, und gibt es über das kalte Aufgeschnittene. Dann nimmt man ein paar hart gesottene Eierdotter, hackt es, und mischt, so man es hat, eben so viel kleingeschnittene Schinken oder Zungen darunter, streuet es noch darüber, belegt damit den Rand der Schüssel, und gibt es zur Tafel. Auf diese Art kann man auch kalten Braten, Kalbfleisch oder Fische geben.

74. Einen ganz ordinär böhmischen Karpfen.

Man nimmt gute, schöne Karpfen, so viel man braucht, reißt sie ganz lebendig auf, nimmt das Inwendige behutsam heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt, und löset diese vom Bäuschel ab; dann wäscht man die Karpfen von innen mit Weinessig aus, damit man das Blut davon bekommt. Die Karpfen schneidet man zu gehörigen Stücken, salzet sie, setzt eine Pfanne oder Casserolle auf mit halb Essig und halb Bier, gibt geschnittene Sellerie oder Petersilienwurzeln nebst Zwiebeln und Gewürz darein, und ein paar Händevoll aufgeriebene

Digitized by Google

braune Lebzelten oder Lebkuchen, und läßt dieses zusammen eine Weile kochen. Dann legt man die eingesalzenen Fischstücke darein, die Kopfstücke auf den Boden, und die Bäuschel ganz auf die Höhe, läßt den Fisch gut, und die Sauce kurz einkochen. Zuletzt gibt man erst das Blut mit dem Essig und ein Stückchen im Mehl abgetrocknete Butter darein. Ist die Sauce nicht schwarz genug, so kann man noch ein Stückchen Zucker bräunen und darein geben. Wenn die Sauce gut verkocht ist, so richtet man die Stücke Fische auf die Schüssel, die Bäuschel darauf, die Sauce sammt den Wurzeln darüber, und so zur Tafel.

75. Wie man gebratene Fische, Hechte und Karpfen, einmarinirt.

Man nimmt Hechten oder Karpfen, schuppet sie, nimmt sie aus, und salzet sie gut ein; gibt Pfeffer und allerlei Gewürz, auch geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen darauf, schneidet sie in gehörige Stücke, gibt sie in eine irdene Bratraine, welche gut mit Butter bestrichen ist, und brät sie in einer Röhre, wie einen Braten. Sie sind sehr schnell gebraten, und geben selbst eine Sauce. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie in einen Topf von Erde oder Stein, die Sauce darüber, und so viel Weinessig, daß die Fische bedeckt sind, gibt einen Deckel darauf, und behält sie in einem frischen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

76. Wie man einen Lachs zur dauerhaften Aufbewahrung abkocht.

Nachdem der frische Lachs aufgemacht, ausgenommen und rein ausgewaschen ist, so wird der Kopf abgeschnitten und gespaltet. Uebrigens werden von dem ganzen Lachs, wenn derselbe nicht gar zu groß ist, nach der Quer lauter zwei Fingerbreite Stücke geschnitten, jedes Stück mit Bast zusammen gebunden, und übers Kreuz recht gut eingesalzen. Dann wird auf einen Lachs von zwölf bis vierzehn Pfund eine große Rai-

Digitized by Google

ne oder Caſſerolle aufgeſetzt mit zwei Maß Wein, dazu eine Maß Weineſſig, eine Handvoll Salz, ein Loth Nelken, zwei Loth Pfeffer, ein Loth Ingber, ein Loth Neugewürz, von einer Citrone die Schale und acht Lorbeerblätter. In dieſen Sud legt man die gebundenen Stücke Lachs, und kocht dieſelben nach einander alle gut aus, nimmt ſie ganz behutſam heraus, gibt ſie ſogleich in dasſelbe Geſchirr ganz feſt paſſend hinein, und zuletzt den Sud darüber, womit der Fiſch bedeckt ſeyn muß. Auf ſolche Art erhält er ſich in einem guten Keller lange, und wird allezeit mit Eſſig und Oehl kalt gegeben.

77. Päng von Hecht.

Man nimmt einen Hecht von zwei Pfund, zieht die Haut ganz davon ab, löſet die Gräthen davon aus, und hacket das Uebrige zu einer feinen Farce. Wenn es ſehr fein gehackt iſt, ſo nimmt man um zwei Kreuzer in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln dazu; auch macht man von einem halben Vierling Butter und vier Eiern ein Eingerührtes, und gibt es auch unter die Farce, dazu etwas Salz und Muskatblüthe; wenn alles dieſes vermengt iſt, ſo ſtoßt man es im Mörſer, bis es ſo fein iſt, daß man es durch ein Sieb ſtreichen kann. Iſt die Farce durchgeſtrichen; ſo wird ſie noch mit vier Loth Butter und vier Eierdottern fein abgerührt, in eine dazu paſſende, gut mit Butter ausgeſchmierte Form und in ſiedendes Waſſer geſtellt; ferner läßt man ſie, gut zugedeckt, im Dunſte aufgehen; iſt ſie aufgegangen, ſo ſtürzt man ſie aus der Form auf die Schüſſel, und gibt eine gute Limonienſauce nach Nro. 78, oder eine Butterſauce mit Champignons darüber, und dann zur Tafel.

Digitized by Google

Von verschiedenen feinen Mehlspeisen.

78. Gebackene geschnittene Nudeln mit Rahm.

Man macht von zwei Eiern und einem Stücke Schmalz, eine Nuß groß, einen gewöhnlichen geschnittenen Nudelteig an, walzet ihn nicht zu dünn aus, und läßt die Flecke ein wenig abtrocknen, dann schneidet man breite lange Streife, legt sie auf einander, und schneidet dann einen Messerrücken-breite Nudeln davon; dann bäckt man diese im Schmalze, gibt sie sodann in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel, kocht ein Seidel süßen Rahm mit Zucker und Zimmet auf, gibt es über die gebackenen Nudeln, läßt sie noch einmal in der Röhre oder im Backofen aufkochen, und gibt es zur Tafel.

79. Bisquitt-Nudeln.

Man nimmt vier Loth gestoßenen Zucker in ein Häfchen oder in einen Topf, gibt vier Eierdotter dazu, und rührt es eine halbe Stunde zusammen ab, bis es ganz dick wird; dann schlägt man noch vier Eier dazu, sechs Löffel voll süßen Milch-Rahm, ein halbes Pfund zerlassene Butter, drei Löffel voll guten Germ oder Hefen, ein Pfund schönes Mehl und Vanille, schlägt es zusammen in einer Schüssel gut ab, salzet es gehörig, und macht, wenn der Teig ein wenig aufgegangen ist, auf einem mit Mehl bestäubten Brette kleine Nudeln, in Form der Bisquitten daraus, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eiern, und bäckt sie in der Röhre. Man kann sie trocken (mit Zucker bestreut) zur Tafel geben, oder sie wieder in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel legen, gekochten Rahm darüber, nochmals in die Röhre, und dann, wenn sie nochmals aufgekocht sind, zur Tafel geben.

80. Eine sehr gute Gattung Regenwürmer von Brandteig.

Es wird eine halbe Maß gute Milch aufgesetzt mit drei Loth Butter und vier Loth Zucker und ein wenig Salz; wenn

Digitized by Google

es kocht, wird ein halbes Pfund feines Mehl unter beständigem Umrühren darein gegeben, dieser Brandteig wird ganz fein abgerührt; indessen werden vier ganze Eier und sechs Dotter damit verrührt, und zuletzt werden auch zwei gute Eßlöffel voll trockenes Mehl nebst ein wenig Salz dazu gerührt, dann wird eine halbe Maß guter Milch in einer Casserolle aufgesetzt, und wenn diese kocht, wird eine Spritzkrapfenbüchse, welche statt dem Stern ein kleines Röhrchen hat, zur Hand genommen, der Teig eingefüllt, und dann in die siedende Milch nach und nach eingedrückt. Hat nun eine Lage aufgekocht, so werden diese Wurmförmige Nudeln mit einem Seihlöffel herausgenommen, in eine stark mit Butter geschmierte flache Casserolle oder Bratraine gegeben, mit Zucker bestreut, und wenn alle nach und nach auf gleiche Art ausgekocht sind, so gibt man es in eine Röhre, läßt selbe von oben eine goldgelbe Farbe bekommen, gibt es dann auf die Schüssel und eine Vanillekremsauce von sechs Eierdottern, einen Seidel Schmetten, Zucker und Vanille dazu.

81. Wälsche Nudeln.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl, zupft ein Viertelpfund Butter darein, und walzet es mit dem Mehl ab, salzet es, und macht mit einem halben Seidel Milchrahm und vier oder fünf Eierdottern einen Teig an, den man auf dem Brette gut abwirket, dann zu langen, kleinen, fingerdicken Streifen unter der Hand ausdreht, und ungefähr zwei Zoll lange Nudeln davon schneidet. Man kocht diese Nudeln in siedende Milch ein, wenn sie aufgekocht sind, so nimmt man sie heraus, gibt sie auf eine Schüssel, streut geriebenen Parmasankäse darauf, gibt heiße Butter darüber, und schickt sie so zur Tafel.

82. Eine gute Mehlspeise von Nudelfleckeln.

Man macht von vier Eiern einen ganz gewöhnlichen Nudelteig an, und walget die Flecke nicht zu fein aus. Nach dem Abtrocknen schneidet man der Länge nach lauter zwei Finger-breite Streife davon, legt diese auf einander, und schneidet

Digitized by Google

dann auch nach der Quer ebenfalls lauter Finger-breite Streifen, kocht diese alle im gesalzenen kochenden Wasser ein, und läßt sie nur einen Sud aufthun. Dann seihet man sie ab, gibt kaltes Wasser darauf, seihet sie nach einigen Minuten wieder ab, läßt das Wasser rein abfließen, und gibt sie in eine passende Reif-Schüssel oder in einen Becken, welches gut mit Butter ausgeschmiert ist. Dann gibt man zwei Quartel oder anderthalb Seidel guten süßen Schmetten in einen Topf, fünf Eierdotter dazu, ein Ei groß Zucker, von einer halben Limonie die Schale, und ein wenig Salz, schlägt es gut zusammen ab, und gibt es über die Fleckeln, stellet es in eine Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde backen, und gibt es dann, wenn es von oben eine schöne gelbe Farbe hat, zur Tafel.

83. Mandel-Strudel zu machen.

Man macht ganz gewöhnliche Eierfladel oder Eier-Strudel nach Nro. 429 auf der Amuletten-Pfanne; dann nimmt man dazu eine beliebige Form (eine Melonenform ist am besten), schmiert diese gut mit Butter aus, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, nimmt dann einen der größten Eierflecke, und belegt oder füttert das Modell damit aus. Dann schneidet man zwei oder drei Loth abgeschälte Mandeln fein länglich, stößt eben so viel Zucker mit einem Stück Zimmet fein, mischt es zusammen, bestreut jeden Eierfleck damit, rollt jeden zusammen, gleich einem Strudel, und gibt es nach der Reihe in das Modell, nimmt ein Seidel süßen Rahm, sechs Eierdotter, ein wenig Zucker und Salz, und gibt es über die Strudel, stellt es in eine nicht gar zu heiße Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde backen, und gibt es dann, aus dem Modell gestürzt, zur Tafel.

84. Salzburger Nocken zu machen.

Man setzt in einer Casserolle oder Raine ein Seidel süßen Rahm oder Milch auf, und gibt ein Loth Butter darein. Wenn es kocht, so rührt man so viel schönes Mehl darein, bis es ein

Digitized by Google

feſter Brandteig wird, rührt dann, da der Teig noch warm iſt, ſechs Eierdotter, und von drei Eiern das Weiße zu Schnee geſchlagen, darunter, auch ein wenig Salz, zwei Loth Zucker und ein wenig Vanille, und rührt es gut ab. Dann ſetzt man wieder ein Seidel ſüßen Rahm in einer Caſſerolle auf Kohlen, und macht, wenn es kocht, von Teig lauter kleine Nocken in der Größe einer Haſelnuß darein. Wenn eine Lage gekocht iſt, ſo nimmt man dieſe heraus, gibt ſie auf eine Schüſſel, behält ſie warm, legt dann wieder andere ein, und fährt ſo fort, bis alle eingekocht und fertig ſind. Dann ſchlägt man ſechs Eierdotter in einen Topf, gibt ein wenig kalten ſüßen Rahm darein, und gibt es ſodann unter den noch übrigen ſiedenden Rahm, wo man die Nocken ausgekocht hat; gibt noch Zucker und Vanille dazu, und quirlt es beſtändig, bis es dickich wird; dann gibt man es über die Nocken, ſtellt es noch ein wenig in eine Röhre oder in einen Ofen, und gibt es dann zur Tafel.

85. Eine Biſquit-Amulette.

Es werden 6 Eierdotter mit 6 Loth fein geſtoßenem Zucker abgerührt, das Weiße von dieſen 6 Eiern wird zu einem ſteifen Schnee geſchlagen und wird dann auch nach und nach darunter gerührt, dann wird in einer flachen Amulett-Pfanne ein halbes Loth Butter zerſchmolzen, den dritten Theil von der abgerührten Maſſa darauf gegeben und auf Kohlen oder heißen Platte nur vom Boden ein wenig backen laſſen, und ſodann ganz behutſam auf eine Schüſſel herausgegeben. Mit den andern beiden Hälften wird eben ſo verfahren, und alle drei Amuletten auf einander gelegt. Zwiſchen jede werden ein paar Löffel voll kurz eingekochten Himbeer- oder Erdbeerſaft gegeben, den obern Theil beſtreuet man gut mit Zucker und tropft Zitronenſaft darauf, ſtellt das Ganze dann in eine nicht zu heiße Röhre, und es wird in einer Viertelſtunde gebacken ſeyn, dann gibt man es ſchnell zur Tafel.

Digitized by Google

86. Ein geſäumtes Hagebuttenkoch mit gefüllten Semmeln.

Man ſchält von einer Mundſemmel die Rinde ab, ſchneidet dieſe zu feinen runden Blättern auf, bäckt ſie ganz gelb im Schmalze, legt dann immer zwei gleiche Schnitte auf einander, und füllt inzwiſchen immer eingeſottene Hagebutten oder Hetſchepetſch darein, legt ſie auf den Boden der Schüſſel gleich herum, ſiedet dann ein Seidel rothen Wein mit Zucker und Zimmet auf, und gibt ihn über die Semmeln, nimmt dann acht Loth von dick eingeſottenen Hagebutten, rührt dieſe mit acht Loth fein geſtoßenem Zucker und von acht Eierklar einen ſteifen Schnee, rührt zuerſt Zucker und Hagebutten gut ab, gibt nach und nach den Schnee dazu, bis das Koch ſo dick wird, wie nach Nro. 750, und gibt es dann ſchön hoch aufgerichtet über die gefüllten Semmeln, bäckt es recht langſam, und gibt es dann mit Zucker beſtreut zur Tafel.

87. Eine gute Speiſe von Schwarzbrod und Aepfeln.

Man reibt ein halb Pfund gutes Hausbrod auf, röſtet dieſe Bröſeln in ſechs Loth Butter, bis ſie etwas räſch werden; dann nimmt man ſechs oder acht gute Kochäpfel, ſchält und ſchneidet ſie zu feinen Schnitzeln auf, nimmt eine Reifſchüſſel oder eine dazu ſchickliche Form, beſtreicht ſelbe gut mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelbröſeln, und gibt dann eine Lage von den geröſteten Brodbröſeln, Zucker und Zimmet darauf, je nachdem die Aepfel ſauer ſind, ferner eine Lage von den aufgeſchnittenen Aepfeln; dann wieder Brod und Zucker, und wieder Aepfel. Iſt alles auf dieſe Art eingerichtet, ſo ſtellt man es in eine Röhre oder in einen Backofen, und läßt es gut backen. Bei dem Anrichten gibt man es ſammt der Form oder auch ausgeſtürzt, mit Zucker beſtreut zur Tafel.

Digitized by Google

88. Eine besonders gute Mehlspeise mit Chaudeau.

Man setzt eine halbe Maß Schmetten oder gute Milch in einer Pfanne oder Casserolle auf das Feuer, nimmt ein Viertelpfund Butter, und drückt diesen recht gut im Mehl ab, daß es ein fester Ballen wird. Wenn die Milch kocht; so gibt man diese abgedrückte Mehlbutter hinein, rührt aber beständig, damit es sich auflöset und keine Knollen bekommt; läßt es sodann recht dick einkochen, gibt es in eine tiefe Schüssel, und läßt es auskühlen. Dann rührt man sechs Eierdotter und von zweien das Weiße, zu Schnee geschlagen, darein, ein wenig Salz, und Zucker auf Citronen abgerieben, so viel man nöthig findet, daß es süß genug ist. Dann nimmt man ein reines Backblech oder eine flache Bratpfanne, bestreicht sie mit Butter, und gibt von dem abgerührten Teig darauf (es darf nur fünf dick aufgestrichen werden), und bäckt es sodann in einer nicht zu heißen Röhre oder im Backofen. Wenn es gebacken ist, so werden mit einem Ausstecher oder Bierglas lauter runde Platten ausgestochen. Diese runden Platten gibt man auf eine flache Schüssel, und legt sie halb an einander, gleich einem Kranze in der Schüssel herum; das übrige Weggestochene gibt man in die Mitte hinein; wo zwei Platten an einander liegen, legt man überall ein wenig eingesottene Ribisel oder Weichseln darauf. Dann macht man von einem Quart Wein, sechs Eierdottern und einem Stücke Zucker nach beliebiger Süße einen Chaudeau, wie in Nro. 386 beschrieben ist, und gibt ihn, wenn er schön dick ist, in der Mitte der Schüssel, über die abgestochenen Stückchen, (die außen herum gelegten Platten dürfen aber nicht damit bedeckt werden) und gibt es dann zur Tafel.

89. Ein Gerücht welches Vogelnester genannt wird in Chaudeau.

Man rührt acht Loth frische Butter pflaumig ab mit acht Eierdotter und acht Loth feingestoßenen Zucker, das Weiße von acht Eiern wird zu Schnee geschlagen und damit verrührt;

Digitized by Google

dann werden acht Loth Mandeln abgezogen und fein länglich geschnitten, nebst der Schale von einer Limonie und einer Messerspitz voll Salz. Wenn alles dieses zusammengerührt ist, werden zwölf oder mehrere kleine runde Blechformen oder Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit feingestoßenen Zucker bestreut und mit der gerührten Massa nicht ganz voll angefüllt; dann wird in ein ganz flaches Casseroll oder Tiegel wenig siedendes Wasser aufgesetzt, die Formen darein gesetzt, aber mit der Vorsicht daß bei dem Sieden des Wassers keines davon in die Formen kommen kann, man decket es gut zu, und läßt es so lang kochen, bis es schön aufgegangen ist, welches in einer Viertelstunde geschehen kann. Nachdem stürzt man alle auf eine Schüssel und gibt einen gut zubereiteten Wein-Chaudeau darüber und gleich zur Tafel.

90. Eine Mehlspeise von geschnittenen Amuletten.

Man macht von sechs Eiern, zwölf Löffel voll Mehl, ein wenig Milch und ein wenig Salz, alles zusammen gerührt, lauter Amuletten oder Pfannenkuchen, nach Nro. 429. Wenn sie alle gemacht sind, so schneidet man sie, wie breit geschnittene Nudeln, auf, gibt sie dann in eine Raine, ein wenig Butter und süßen Rahm darauf, läßt es auf Kohlengluth einkochen, und gibt es dann, mit Zucker bestreut, oder auch ohne denselben, zur Tafel.

91. Ein Kindskoch für Kranke, welche keine Milch (als von Mandeln) genießen dürfen.

Man macht von einem Viertelpfund Mandeln eine kräftige Mandelmilch, ungefähr ein Seidel, kocht von dieser mit feinem Weizenmehl einen Gascha oder ein Kindskoch, gibt ein wenig Zucker, und zuletzt ein paar Eierdotter darein, gießt es in eine Schale, bestreut es von oben mit Zucker und Zimmet, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es dem Kranken.

Digitized by Google

92. Ein Weinkoch für Kranke.

Man reibt eine Mundsemmel auf, nimmt davon eine Handvoll Bröseln, kocht diese in halb Wein und halb Wasser zu einem dicken Koch, läßt es auskühlen, treibt es dann ab, schlägt zwei Eierdotter (und das Weiße zu Schnee geschlagen) auch darunter, nebst Zucker, auf Citronen abgerieben, nach Belieben. Dann gibt man es auf eine Schale oder in eine Raine, läßt es in der Röhre ein wenig aufgehen, und gibt es dem Kranken.

93. Ein weißes Limonienkoch für Kranke.

Man nimmt eine Limonie, schneidet die gelbe Schale rein davon ab, schneidet die Limonie auf, und nimmt den Saft und das Inwendige ganz heraus; das Weiße schneidet man zu kleinen Stücken, nimmt auch eine Quitte dazu, oder (in Ermangelung derselben) einen Borstorfer-Apfel, gibt es in ein Töpfchen und Wasser darauf, und läßt es weich kochen. Dann seihet man das Wasser ab, und das Inwendige drückt man durch ein Sieb, nimmt das Durchgedrückte, treibt es ab, gibt zwei Eierdotter darein, ein wenig auf einer Limonie abgeriebenen Zucker und etliche klein gestoßene Mandeln; gibt es auf eine mit Butter bestrichene untere Kaffeeschale, bäckt es ganz langsam, und reicht es dem, der desselben bedarf.

94. Ein gelbes Limonienkoch, ebenfalls für Kranke.

Man nimmt eine reife Limonie, reibt auf einem Stück Zucker die Schale ab, nimmt ein halbes Quart Wein und eben so viel Wasser, kocht eine Handvoll feine Semmelbröseln darin zu einem feinen Koche, gibt die Hälfte von dem abgeriebenen Zucker und zwei Eierdotter darein, und läßt es zusammen aufkochen; dann gibt man es in eine Schale, streut die andere Hälfte Zucker darüber, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es dem Kranken.

Digitized by Google

95. Eine Mehlspeise von Aepfeln mit Gascha.

Man macht ein gutes, dickes Kindskoch oder Gascha von einem Seidel Milch, und läßt es auskühlen; dann treibt man es mit einem Stückchen Butter ab, schlägt sechs Eierdotter darein, rührt von vier Eiern das Weiße, zu Schnee geschlagen, dazu, und gibt nach Belieben Zucker und feine Citronenschalen darein; dann schälet man sechs Borstorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schneidet sie zu klein länglichen Stückchen, gibt sie unter das abgerührte Koch, bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, gibt das Abgerührte darein, läßt es in einer Röhre oder in einem warmen Ofen aufgehen, und gibt es zur Tafel.

96. Eine andere gute Aepfelspeise.

Man nimmt sechs gute Borstorfer-Aepfel, schälet sie, und schneidet dünne Scheiben davon, kehrt diese in Mehl um, und bäckt sie im Schmalze nur gelb. Man bestreicht eine Reifschüssel mit Butter, gibt die ausgebackenen Aepfel darein, dazwischen kleine Weinbeeren, Citronenschalen, Zucker und Zimmet; dann schlägt man vier Eierdotter in einen Hafen, gibt ein Quartel süßen Rahm dazu, quirlt es gut ab, gibt es über die Aepfel, läßt es in der warmen Röhre aufgehen, und gibt es zur Tafel.

97. Besonders gute gebackene Aepfel.

Man schälet Maschanzker-Aepfel oder sonst gute Kochäpfel, so viel man braucht, schneidet sie zu runden dünnen Scheiben auf, sticht davon das Kernigte aus, schüttet über die Aepfel ein Gläschen Wein oder Arrak, deckt es zu, macht dann einen dünnen Teig an, von einem Viertelpfund Mehl, zwei Löffel voll Hefen, eben so viel Arrak, ein Gläschen Bier, und von drei Eierweiß einen Schnee, läßt dann diesen Teig gut aufgehen, gibt auch einen Löffel voll gestoßenen Zucker, nebst ein wenig Salz dazu. Ist der Teig aufgegangen, so setzt man eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, und wenn dieses heiß

Digitized by Google

ist, so taucht man die Aepfelschnitzeln in den Teig gut ein, bäckt sie ganz langsam, unter beständigem Schütteln der Pfanne, in dem Schmalze, und so eine Lage nach der andern, und gibt sie dann auf Papier heraus, sind alle gebacken, so gibt man sie, gut mit Zucker bestreut, zur Tafel.

98. Aepfel a la Dauphin mit Wein.

Man nimmt zwölf Stück schöne Borsdorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schälet sie, und sticht mit einem Ausstecher die Körner aus, füllet statt deren etwas eingesottene Ribisel oder Weichseln ein, macht dann von einem Seidel weißen Wein, drei Löffel voll schönem Mehl, acht Eierdottern und vier Loth auf Citronen abgeriebenen Zucker eine Creme, rührt sie so lange auf Kohlen, bis sie anfängt dick zu werden, läßt sie dann auskühlen; schlägt indessen von den acht Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, rührt die Hälfte davon unter die Creme, gibt dann die Hälfte von dieser Creme auf die Schüssel und die Aepfel darauf; ferner gibt man die zweite Hälfte Creme über die Aepfel, und die andere Hälfte von dem Schnee, ganz gleich, auf den Rand herum, bestreut ihn recht gut mit Zucker, und dann mit einer Handvoll altgebackenem, zu Bröseln geriebenem, Bisquit, setzt es in eine nicht zu heiße Röhre auf ein mit Salz belegtes Blech, läßt sie langsam backen, bis sie von oben eine schöne hellbraune Farbe bekommen, und gibt sie dann schnell zur Tafel.

Von verschiedenen Backereyen.

99. Das Fürsten-Koch zu machen.

Es werden sechs Loth Bisquit und eben so viel Backerey von Mandel-Teig in ein großes Seidel guten Schmetten eingekocht, und zwar so lange, bis es einem festen Teige ähnlich ist. Dann läßt man es auskühlen, und rührt es mit acht

Digitized by Google

Eierdottern recht pflaumig ab. Das Weiße von den sechs Eiern wird zu Schnee geschlagen, und ebenfalls darunter gerührt. Dann schmiert man ein Melonen- oder sonst passendes Modell mit Butter aus, bestreut das Modell gut mit gestoßenem Zucker, gibt das Gerührte hinein, und läßt es langsam backen. Ist es fertig gebacken, so stürzt man es auf die gehörige Schüssel heraus, gibt dann rothen Wein, mit Zucker und Zimmet aufgekocht, siedend darüber, oder gibt das Koch trocken und den Wein besonders in einer Saucière dazu, und dann zur Tafel.

100. Einen besonderen Butterteig mit Mandeln.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, drückt diese in einer Schüssel schön pflaumig ab, rührt nach und nach acht Eierdotter darein, nimmt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, stößt diese recht fein, sprengt ein paar Tropfen frisches Wasser darauf, daß sie nicht öhlig werden, rührt es auch mit Butter und Eiern ab, und gibt vier Loth fein gestoßenen Zucker und ein Pfund feines Mehl dazu, gibt es auf ein Brett, und arbeitet es mit der Hand gut ab; dann macht man einen länglichen Fleck daraus, nimmt ein halbes Pfund gut gewaschene und abgetrocknete Butter, gibt diese auf die Hälfte Teig, und schlägt die andere Hälfte Teig darüber, walget und schlägt ihn dreimal, wie einen gewöhnlichen Butterteig, und macht dann nach Belieben Torten oder kleine Backereyen daraus.

101. Butterteig mit geschiftelten Mandeln.

Man macht einen gewöhnlichen Butterteig nach Nr. 341, walzet ihn einen Messerrücken-dick aus, schneidet lauter viereckige Flecke nach beliebiger Größe daraus, legt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eierweiß, schneidet abgeschälte Mandeln ganz fein länglich, mischt eben so viel gestoßenen Zucker darunter, bestreut die überstrichenen Butterteig-Flecke ganz dick damit, bäckt sie in einer Röhre oder in einem Backofen, und gibt sie zur Tafel. Unter die Mandeln und unter den Zucker können auch klein geschnittene Citronenschalen gemischt werden.

Digitized by Google

102. Eine Backerei von Germ- oder Hefen-Butterteig als Kuchen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, vier Loth zerlassene Butter, drei Eierdotter, drei oder vier Eßlöffel voll guten Germ oder Hefen, drei Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz, und das Uebrige gute Milch, macht damit einen Teig an, wie einen Butterteig, schlägt ihn gut ab, und läßt ihn, gut zugedeckt, eine halbe Stunde aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walget ihn einen Daumen-dick aus, gibt dann drei Viertelpfund Butter (blättlich geschnitten) auf die Hälfte des Teiges, schlägt dann die andere Hälfte darüber, walget ihn dreimal aus, und schlägt ihn jedesmal dreifach zusammen, wie einen Butterteig, macht dann daraus acht oder sechszehn gleich runde Kuchen, bestreicht die Hälfte mit Pflaumenmuß, bestreut es mit länglich geschnittenen Mandeln, mit Zucker und Zimmet, und bäckt es; die andere Hälfte bestreicht man mit Quark oder Topfer, welcher mit paar Eiern und einem Stück Butter und Zucker abgerührt ist, bestreut es mit großen und kleinen Rosinen, und bäckt es desgleichen, zerschneidet dann diese Kuchen in vier Theile, oder gibt es schön aufgerichtet zur Tafel. Auch kann man von diesem Teige kleine viereckige Flecke machen; desgleichen die vier Spitzen füllen, sie in der Mitte zusammen drücken, sie mit Eiern bestreichen, mit Zucker bestreuen, und sie backen.

103. Einen Rand-Kuchen zu machen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf ein Brett, gibt ein halbes Pfund Butter (in gleiche Stücke geschnitten) darein, bröselt das Mehl und die Butter unter beiden Händen zusammen gut ab, gibt auch ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund Zucker dazu, reibt alles zusammen noch einmal gut unter einander ab, schlägt dann sechs Eierdotter darein, drei Löffel voll guten Schmetten, ein wenig Salz, und macht es zu einem festen Teig zusammen, nimmt dann den vierten Theil davon, und macht aus den übrigen drei Theilen

Digitized by Google

einen runden Kuchen, gibt diesen auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und legt ihn auf ein Backblech. Den vierten Theil walget man nach der Länge, und schneidet mit einem Krapfenrädchen einen Zoll breite lange Streifen davon, bestreicht den Kuchen mit Eiern, und belegt den Rand herum mit derlei Streifen; in die Mitte legt man vier von diesen Streifen ganz egal übers Kreuz, damit man acht ganz gleiche, von außen breite und in der Mitte spitzige, Abtheilungen bekommt; dann bestreicht man noch einmal das Ganze mit Eiern, bestreut es mit Zucker, und bäckt diesen Kuchen in einer Röhre oder in einem Backofen nicht zu braun. Wenn er gut gebacken ist, so nimmt man zweierlei Fülle, eine gelbe aus Aprikosen, oder weich gedünstete Zwetschgen, füllt den Kuchen, der hohl ist, in Abtheilungen, damit es zierlich aussieht, und gibt ihn mit feinem Zucker bestreut, zur Tafel.

104. Ein Vanille-Koch, brennend mit Rum oder Weingeist.

Es wird ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker mit acht Eierdottern gut abgerührt, bis dasselbe ganz schaumig wird. Dann kommen vier Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenes alt gebackenes Bisquit, und sechs Loth zerlassene Butter dazu. Von sechs Eierklar wird ein Schnee geschlagen und langsam darein gerührt, auch ein klein wenig Salz, und ein Stängel fein gestoßene Vanille dazu gegeben. Dann wird eine flache Casserolle oder eine dazu passende blecherne Reifschüssel gut mit Butter ausgeschmiert, die gerührte Masse hinein gegeben, ganz behutsam in zwei Finger hoch siedendes Wasser gestellt, gut zugedeckt, und in eine Röhre gestellt, damit das Wasser immer siedet; man sorge aber, daß kein Wasser in den Koch hinein komme. Wenn es eine Stunde gekocht hat, und vollends aufgegangen ist, so wird es, sobald man es braucht, auf die gehörige Schüssel heraus gestürzt, von oben mit gutem Rum oder Weingeist begossen, schnell mit brennendem Papier angezündet, und so schleunig als möglich zur Tafel getragen.

Digitized by Google

In einer Sauciere wird Chaudeau oder warmer Wein mit Zucker dazu gegeben.

105. Eine kalte Fasan-Pastete mit Sulz, nach Freiburger-Art.

Man macht einen gewöhnlichen harten Pastetenteig nach Nro. 355, und formt, so groß als man es braucht, eine Pastete daraus, füttert diese mit Papier oder Tuch aus, macht einen gehörigen Deckel darauf, schön geziert, und bäckt sie indessen, während man einen oder zwei Fasanen putzt, sie spickt, salzet, würzet und sie ein wenig überbrät. Dann macht man eine gute, kräftige Sulze von Kalbfüßen, magerem Kalb- oder Schweinfleisch, ein wenig Schinken, halb weißem Wein und halb Jus- oder guter Fleischsuppe. Wenn die Kälberfüße schon ganz weich sind, so gibt man auch die überbratenen Fasanen darein, läßt sie ganz damit auskochen, gibt sie wieder heraus, seihet die Sulze ab, klarisirt sie rein, und gießt sie auf; gibt auch etwas Citronensaft darein, zerlegt oder zergliedert die Fasanen ganz klein, nimmt die größeren Beine alle davon, und legt ganz ordentlich den zerlegten Fasan in die ausgebackene Pastete. Nachdem das darin befindliche Futter herausgenommen ist, gibt man die rein klarisirte Sulze darüber, bedeckt es mit fein geschnittenen Citronen, gibt den Deckel wieder auf die Pastete, läßt es an einem kühlen Orte sulzen, steckt von oben ein Büschel Lorbeer- und Citronenblätter darauf, und gibt es zur Tafel.

106. Eine Erdäpfelpastete nach böhmischer Art.

Man macht einen mürben Teig nach Nro. 352, nimmt eine flache Casserolle oder eine Pastetenschüssel, füttert sie mit diesem mürben Teige aus; kocht Erdäpfel, schält und schneidet sie zu Blättern auf, gibt sie in zerlassene Butter, schwingt sie einigemal auf, gibt sie in die Pastete, nimmt etliche Eierdotter, gibt guten, süßen oder saueren Rahm dazu, quirlt es zusammen mit gehörigem Salz ab, und gibt es über die Erd-

Digitized by Google

äpfel, streut fein geschnittenen Schinken darauf, macht einen schönen Deckel von Teig darüber, bäckt es wie eine andere Pastete, gibt einen flachen Teller auf die Casserolle, stürzet die Pastete darauf, und stürzet sie wieder um auf eine Schüssel, damit der obere Theil wieder auf die Höhe kommt, und gibt sie zur Tafel.

107. Eine Mailänder-Gansleberpastete.

Man dressirt oder verfertigt eine Pastete von hartem Teige nach Nro. 355, nimmt so viel schöne Gansleber, als man nach der Größe der Pastete nöthig hat, schneidet davon lauter Schnitze, bestäubt sie mit Salz und Mehl, und röstet oder brät sie in einer Bratraine; dann stößt man es im Mörser, und gibt alte Mundsemmeln in einer kalten Jus- oder guten Fleischsuppe dazu. Wenn es weich ist, so drückt man es gut aus, und stößt es auch darunter, auch etliche Eierdotter, eine ganze geriebene Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Nelkengewürz; füllt eine Lage von dieser zusammen gestoßenen Farce in die Pastete, gibt dann fein geschnittene Schnitzel von einem guten, rohen Schinken darauf, etliche im Wein aufgekochte Trüffeln, dann wieder von der Farce und wieder Schinken und Trüffeln, bis die Pastete damit angefüllt ist. Von oben belegt man es mit fein geschnittenem, frischem Specke und mit Citronenplätzeln, macht dann den Deckel darüber, so schön man kann, und bäckt sie im Backofen. Es darf diese Pastete aber nicht zu lange backen. Dann schneidet man den Deckel auf, nimmt den Speck heraus und gibt eine gute Glace oder sonst gute, ungesäuerte Sulze darein, läßt es auskühlen, und gibt es schön geziert zur Tafel.

108. Gebackene Rosen.

Man nimmt ein Pfund schönes Mehl auf ein Brett, bröselt ein Viertelpfund Butter darein ab, macht dann von lauter Eierdottern, ein paar Löffel voll Rahm und nöthigem Salze einen Teig an, den man gut auswalgen kann; walget ihn ganz

Digitized by Google

dünn aus, und sticht mit dreierlei Ausstechern, deren immer einer kleiner ist, lauter runde Platten aus, gibt dann erstlich die größere in die Mitte mit Eiern bestrichen, und ein wenig von eingesottenen Ribiseln oder Weichseln, dann eine von den mittleren Platten darauf, und drückt es in der Mitte gut zusammen. Man macht alle, so viel man braucht, desgleichen, bäckt sie aus dem Schmalze, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

109. Eine böhmische Backerey, die Bluderhosen genannt.

Man macht einen Teig nach Nro. 99, formt, wenn er dünn ausgewalget ist, lauter runde Blätter, fünf oder sechs, daraus; aber es muß immer eines kleiner seyn, als das andere. Das größte kann wie ein großer Teller seyn. Man bäckt alle diese Blätter im Schmalze ganz lichtbraun, gibt sie dann, erstlich das größte, auf ein Backblech, überstreicht es mit eingesottener Fülle, als: Weichseln oder Ribiseln, oder, was man sonst hat; auch gedünstete Aepfel mit Weinbeeren sind gut dazu; dann legt man ein etwas kleineres Blatt darauf, wieder eine Fülle und immer wieder ein kleineres Blatt von oben, und endlich also das kleinste, damit es einem Berge ähnlich sieht. Dann macht man von Eierweiß einen recht dicken, steifen Schnee, überstreicht damit diesen auf einander gesetzten Berg, und bestreut ihn um und um gut mit Zucker, gibt ihn noch ein wenig in eine abgekühlte Röhre oder in einen Backofen, damit er noch eine schönere Farbe bekommt, und gibt es vom Blatte auf die Schüssel zur Tafel.

110. Die Mandelkränze zu machen.

Man macht einen Teig nach Nro. 99, und walget daraus einen großen länglichten Fleck ganz dünn; dann nimmt man ein Viertelpfund abgezogene und klein gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker in einen Hafen, gibt vier Eierdotter, von einer Citrone den Saft, fein geschnittene

Digitized by Google

Citronenschalen, und ein wenig Zimmet dazu. Dieses zusammen rührt man eine halbe Stunde gut ab; dann streicht man es auf die Hälfte von dem ausgewalgten Teig, schlägt die andere Hälfte darüber, und walget es noch ein wenig ganz gemach aus einander; dann nimmt man ein großes Bierglas, sticht lauter runde Blätter davon aus, nimmt dann wieder ein viel kleineres Weinglas oder einen kleineren Ausstecher, und sticht es wieder einmal aus. Das kleine Blättchen sticht man in der Mitte wieder mit einem Fingerhute aus, und bäckt alle diese ausgestochenen hohlen Kränze im Schmalze; die ganz kleinen kann man auch ausbacken und zur Garnirung der Eingemachten nehmen. Die übrigen gibt man mit Zucker bestreut, zur Tafel.

111. Portugieser Krapfeln.

Es werden sechs Loth fein gestoßene Mandeln, und eben so viel gestoßener Zucker mit sechs Eierdottern in einem Topfe eine Viertelstunde lang gut abgerührt, bis die Masse ganz dick wird. Dann kommen fein geschnittene Citronenschalen, ein halbes Loth klein geschnittener Citronat und zwei Loth gutes Rindsmark (klein würflich geschnitten) dazu. Sobald dieses zusammen unter einander gemischt ist, wird nicht mehr gerührt. Indessen macht man von einem Viertelpfund feinem Mehl, zwei Loth Butter, drei Eierdottern und einem paar Löffel voll Zucker, Rahm oder Schmetten und ein wenig Salz einen festen Teig, wie einen Nudelteig, an, walget diesen so fein, als möglich aus, bestreicht ihn mit abgeschlagenen Eiern, und legt sodann nach einer gleichen Linie von der gerührten Mandel-Masse eine wälsche Nuß große Häufchen, jedes einen Zoll breit von einander; darauf schlägt man so viel Teig darüber, um jedes Häufchen zu bedecken, und sticht dann mit einem runden Ausstecher in einem halben Monde etliche Krapfeln daraus; mit dem übrigen Teige verfährt man eben so. Jetzt taucht man jedes Krapfel in abgeschlagene Eier ein, und dann in feine Semmelbröseln, bäckt sie alle ganz hellbraun in nicht gar zu heißem Schmalze, und gibt sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

Digitized by Google

112. Gebackene Grieskränze.

Man kocht ein halbes Pfund Weizengries in guter Milch ganz dick ein. Wenn er verkocht, und genug aufgegangen ist, so rührt man ein Stückchen Butter von vier Loth und acht Eierdottern darein, nebst wenigem Salze, und läßt diesen Teig abkühlen. Dann streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, macht von dem Gries lauter lange, kleine, fingerdicke Stängel, drückt sie an beiden Orten zusammen, und formirt runde Kränze. Wenn alle ausgemacht sind, bäckt man sie langsam im Schmalze, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder gibt sie auch ungezuckert zur Tafel.

113. Die Goldhühner, nach Salzburger Art.

Man macht von siedender guter Milch, und einem Stückchen Schmalz darein, mit schönem Mehl einen Brandteig, aber nicht zu fest, an, und salzet ihn ein wenig, bestreicht dann eine flache Bratraine mit Schmalz, gibt den abgerührten Teig darein, aber nur einen guten Finger dick, und bäckt ihn in einer guten Röhre nur so lang, bis der Teig fest wird. Dann sticht man mit einem Schäuferl daumenbreite und lange Stückchen heraus; gibt dann immer etliche in ein nicht gar zu heißes Schmalz, bäckt sie ganz langsam unter beständigem Schütteln, und sie werden recht schön auflaufen.

114. Herzogs-Kolatschen.

Man nimmt eine halbe Maß süßen Rahm oder Schmetten, kocht ihn auf, gibt ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Zucker und etwas Salz dazu, läßt dieses zusammen aufkochen, und gibt unter beständigem Rühren ein halbes Pfund feines trockenes Mehl darein; rührt aber beständig einige Minuten, damit es nicht knollicht wird. Dann nimmt man es vom Feuer, und rührt vier ganze Eier und sechs Dotter darein. Jetzt werden auf ein Backblech eine Nuß große Krapfeln einen Daumen breit aus einander gelegt, etwas breit gedrückt,

Digitized by Google

mit einen abgeschlagenen Ei bestrichen, und mit vier Loth fein gestoßenen Mandeln, und vier Loth Zucker zusammen gemischt, bestreut, und in einer Röhre oder in einem Backofen gebacken, bis der darauf befindliche Zucker einen braunen Glanz gibt; dann werden sie auf der Oberfläche mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln belegt, und schnell zur Tafel angerichtet.

115. Gefüllte Würste von Brandteig mit Ribiseln oder Hagebutten.

Es wird ein Brandteig, wie zu den vorhergehenden Herzogs-Kolatschen, gemacht; nur werden statt der runden einen Finger lange und eben so breite Würstchen gemacht, und auf gleiche Art gebacken. Da sie ganz hohl sind, so werden sie ein wenig abgekühlt, von der Seite eingeschnitten, und mit gesottenen Ribiseln oder mit Hagebutten-Muß gefüllt, schön aufgerichtet, und zur Tafel gegeben.

116. Gute Butterbögen zu machen.

Man nimmt zehn Loth feines Mehl, zehn Loth Butter, und zehn Loth Zucker auf ein Brett, mischt dieses zusammen unter der Hand ab, gibt auch von einer Citrone die Schale fein geschnitten, etwas gestoßenen Zimmet und ein wenig Salz dazu, schlägt zwei ganze Eier darein; dann wird dieses alles unter einander gemischt, daß es ein fester Teig wird: diesen walget man aus bis auf die Dicke eines Messerrückens, gibt ihn dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bestreicht ihn mit aufgeklopften Eiern. Indessen werden vier Loth Mandeln abgeschält, fein gehackt, mit vier Loth fein gestoßenem Zucker vermischt auf den bestrichenen Teig gestreut, und in einer nicht gar zu heißen Röhre gebacken; sodann schneidet man gleich zwei Finger breite, aber etwas längere Streifen davon, biegt sie, da sie noch warm sind, über blecherne Bögen oder über das Walzenholz, und gibt sie zur Tafel.

Digitized by Google

117. Einen Badner Kugelhopf zu machen.

Man nimmt neun Loth Mundmehl in eine Schüssel, läßt neun Loth Butter zergehen, und gießt sie über das Mehl; dann gibt man in einen Topf oder Hafen eine obere Kaffeeschale voll Schmetten, neun Eierdotter, drei oder vier Eßlöffel voll gute Hefen, ein wenig Salz und drei Loth Zucker; dieses quirlt man zusammen gut ab, gibt es unter das Mehl, macht davon den Teig an, und schlägt ihn gut ab, bis er recht fein ist, schmiert dann ein Modell gut mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, gibt den abgeschlagenen Teig darein, gut halb voll, und läßt ihn dann an einem warmen Orte gut aufgehen, bis das Modell bald voll ist; dann bäckt man ihn in einer Röhre nicht zu schnell, und gibt ihn ausgestürzt, mit Zucker bestreut, zur Tafel. Den Geruch kann man von Vanille oder von Citronen geben.

Einige Mehlspeisen nach jüdischer Art, ohne Milch und ohne Butter, wovon die Juden auch nebst dem Genuße der Fleischspeisen Gebrauch machen können.

118. Einen Blätterteig zu Pasteten oder Krapfeln.

Man nimmt ein Pfund schönes Mehl auf ein Brett, ein Viertelpfund reines Abschöpf- oder ausgelassenes Rindsfett, bröselt diese unter das Mehl, nimmt dann vier Eierdotter, ein wenig Salz, und so viel frisches Wasser oder weißen Wein, daß man von dem Mehl einen Teig in der Festigkeit eines weichen Brodteiges machen kann, und arbeitet diesen unter der Hand gut ab, bis er recht fein wird; dann läßt man ihn ein wenig ruhen. Nachher walget man diesen Teig zu vier dünnen Flecken aus, deren jeder gleich groß wird; nimmt noch ein halbes Pfund von dem genannten Fett, läßt dieses zergehen, bis es sich mit einem Pinsel oder mit einer Feder ausstreichen läßt, über-

Digitized by Google

ſtreicht dann jeden der ausgewalgten Teigflecken mit demſelben, legt ſie alle vier auf einander, ſchlägt ſie dann im Ganzen noch einmal zuſammen, und läßt dieſen Teig eine Stunde lang an einem kühlen Orte raſten. Dann nimmt man ihn wieder auf das Brett, walget ihn aus, ſchlägt ihn noch zweimal dreifach zuſammen, und macht daraus hohle ausgefütterte Paſteten, nach Nr. 351 oder Farce-Paſteten, oder kleine Hachis-Paſteten, nach Nro. 364, oder gibt ein Eingemachtes nach Belieben darein.

119. Eine geſtürzte Reisſpeiſe nach derlei Art.

Man nimmt eine fette Henne oder eine Ente, und kocht dieſe, wenn ſie rein geputzt iſt, in einem mittelmäßigen Topf oder Hafen mit gehörigem Salze, mit Peterſilienwurzeln, Sellerie und Porre gehörig weich. Dann nimmt man es aus der Suppe, zertheilet es in fünf Stücke, nimmt die größten Beine davon weg, ſeihet die Suppe rein ab, nimmt ein halbes Pfund rein geklaubten und gewaſchenen Reis, gibt ſo viel von dieſer Suppe darein, daß er ſich anſchwellt, oder daß er ganz aufgeht, aber nicht weich wird. Wenn der Reis dann ganz dick eingekocht iſt, ſo ſchlägt man ein paar Eier darein, da er noch warm iſt; gibt ein wenig Muskatblüthe darein, und nimmt dann eine dazu paſſende Caſſerolle, ſchmiert ſie mit Rindsfett aus, gibt drei Theile von dem Reis darein, bedeckt damit den Boden und die Seiten der Caſſerolle, gibt dann in die Mitte des Reiſes die zertheilte Henne oder Ente, und den noch übrigen Viertheil Reis darüber. Dann ſtellt man die Caſſerolle in eine Röhre oder in einen Backofen, läßt es eine halbe Stunde gut backen, löſet es nachher mit einem Meſſer rings um von der Seite, und ſtürzt es auf eine Schüſſel. Wenn es zu trocken iſt, dann gibt man noch ein wenig Fleiſchſuppe darüber, beſtreut es mit gehackter Peterſilie, und gibt es zur Tafel.

120. Ein Mandelkoch nach derlei Art.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker in eine kleine, meſſingene oder kupferne Pfanne, gibt ein paar Eßlöffel voll fri-

Digitized by Google

sches Wasser darauf, läßt den Zucker dann aufsieden, bis er ganz dickich ist, und sich, sobald man den Löffel eintaucht und herauszieht, zu spinnen oder einen Faden zu ziehen anfängt; gibt dann den Zucker in eine tiefe Schüssel, ein Viertelpfund abgezogene oder klein gestoßene Mandeln dazu, und schlägt sechs Eierdotter und drei ganze Eier, eines nach dem andern, darein, jedes gut verrührt. Nachdem es eine halbe Stunde gut gerührt worden, gibt man von einer Citrone die Schalen, oder zwei Loth klein geschnittenen Citronat darein; gibt es in einen Reif oder Modell, läßt es langsam backen, und gibt es dann, von oben mit Zucker bestreut, zur Tafel.

121. Ein Choccoladekoch nach derlei Art.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, läutert diesen mit ein paar Löffel voll Wasser in einer kleinen messingenen oder kupfernen Pfanne, nach vorher gemeldeter Art zum Mandelkoch, gibt ihn, wenn er dick gesotten ist, in eine Schüssel, gibt dann sechs Täfelchen Choccolade dazu, rührt ihn mit dem Zucker gut ab, schlägt acht Eierdotter, eines nach dem andern, gut verrührt, dazu; von drei Eiern schlägt man das Weiße zu Schnee, gibt es darunter, so wie auch ein wenig gestoßenen Zimmet oder Vanille, gibt es in eine Reifschüssel oder in ein Modell, läßt es in einer nicht gar zu heißen Röhre langsam backen, und schickt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

122. Ein aufgelaufenes Aepfelkoch nach derlei Art.

Man nimmt sechs Loth Zucker, stößt ihn fein, gibt ihn in einen Topf, schlägt sechs Eierdotter darein, und rührt es zusammen, bis es ganz dickich wird. Dann nimmt man sechs gute Borstorfer- oder Maschanzker-Aepfel, schält und reibt sie auf dem Reibeisen, und gibt sie sogleich unter den gerührten Zucker. Von vier Eierweiß schlägt man einen Schnee, rührt ihn auch darunter, eine kleine Handvoll Semmelbröseln, den Geruch nach Belieben von Zimmet oder Citronenschalen; gibt es in einen Reif oder in ein Modell, bäckt es langsam, und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

Digitized by Google

123. Ein Weichselkoch nach derlei Art.

Man kocht ein Viertelpfund getrocknete Weichseln im Wasser ab, und läßt sie bis auf ein wenig Sauce einkochen und abkühlen; dann seihet man die noch daran sich befindliche Sauce ab, reibt von ein paar Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet sie in vier Theile, und weicht sie in die Weichselsauce ein. Dann rührt man ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eierdottern ab, bis sie ganz dickich werden, drückt die eingeweichte Semmel aus, rührt sie auch darunter, löset von den Weichseln die Kerne aus, hackt sie ganz klein, und rührt sie auch darunter; macht von vier Eierweiß einen Schnee, und rührt ihn nebst einem halben Loth gestoßenen Zimmet auch darein, gibt es sodann in eine Reifschüssel, bäckt es ganz langsam, wie die vorigen, und gibt es sammt der Schüssel, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

124. Ein Koch oder Auflauf von Brod.

Man nimmt gutes Hausbrod, reibt davon feine Bröseln, und trocknet sie im Ofen, bis sie ganz räsch werden und sich fein stoßen lassen; von diesen Bröseln nimmt man acht Loth, und eben so viel fein gestoßenen Zucker, gibt es in einen Hafen oder Topf, und rührt es mit acht Eierdottern eine halbe Stunde ab; dann nimmt man von sechs Eiern das Weiße, macht davon einen steifen Schnee, und rührt ihn auch darunter; dann kommt von einer Citrone die fein geschnittene Schale, ein wenig Zimmet, etwas gestoßene Nelken, und das gehörige Salz hinein. Ferner schmiert man eine Reifschüssel mit Fett oder Butter aus, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt das Gerührte hinein, bäckt es ganz langsam in der Röhre, und wenn es ausgebacken ist, gibt man es auf die Schüssel, gießt ein Seidel rothen Wein, mit Zucker aufgekocht, darüber, und gibt es wenn der Wein eingekocht ist, zur Tafel.

Digitized by Google

125. Eine Kaisergerste ohne Milch mit Chaudeau.

Man nimmt vier Loth Mandeln, schält und stößt sie recht fein, gibt dann ein Quartel Wasser darauf, bereitet davon eine Mandelmilch, drückt sie durch ein reines Tuch gut aus; gibt es in einen Topf, schlägt vier ganze Eier und drei Dotter darein, ein klein wenig Salz, ein Stückchen Zucker auf Citronen abgerieben, quirlt alles zusammen gut ab, stellt es dann, wie die sonst gewöhnliche Kaisergerste (Nro. 42), in siedendes Wasser, und deckt es gehörig zu. Wenn es gut zusammen gegangen ist, so sticht man einen Eßlöffel voll große Nocken auf eine Schüssel heraus, macht von sechs Eierdottern, einem Quartel Wein und dazu gehörigem Zucker einen dicken Chaudeau, quirlt dieses zusammen bei einer Gluth beständig, bis es dick und schäumig ist; gibt es über die Kaisergerste, und dann gleich zur Tafel. Diese ist eine gute und leichte Speise, von der man auch für Kranke Gebrauch machen kann. Noch ist zu bemerken, daß Kranke von den vorher angezeigten vier Gattungen geschäumten Müsern oder Auflaufen Nro. 650, 651, 652, 653 Gebrauch machen dürfen.

126. Ein Faumkoch von Himbeer-Marmelade in Dunst.

Zwölf Loth Himbeer-Marmelade werden mit sechs Loth fein gestoßenen Zucker sehr gut abgetrieben, dann wird von zwölf Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, und nach und nach auch darunter gerührt, bis die Massa ganz steif wird. Nachdem wird eine Blechform mit Butter bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut, und in siedendes Wasser mit der Vorsicht gestellt, daß kein Wasser beim Sieden hinein dringen kann, zugedeckt, und nach einer Viertelstunde ausgestürzt, dann mit siedendem rothen Wein und Zucker zur Tafel gegeben.

127. Eine Gansleber nach jüdischer Art.

Da die Juden nicht jede Leber roh verkochen, sondern dieselbe zuvor auf Kohlenfeuer überbraten; so nimmt man die

Digitized by Google

Gansleber, gibt sie auf einen eisernen Deckel, und stellt sie auf Kohlen. Wenn dieselbe auf einer Seite angezogen ist, so kehrt man sie um. Ist sie auf beiden Seiten überbraten, so schneidet man ganz dünne Schnitzel nach der Quere davon, kehrt diese in feinen Semmelbröseln um, legt sie auf eine flache Schüssel oder auf einen Teller, gibt ein wenig Salz und Citronensaft darauf, auch, wenn man es hat, in der Suppe abgekochte, klein gehackte Trüffeln, läßt es in einer Röhre gut aufkochen, und gibt es zur Tafel.

Von Torten und feinen Backereien.

128. Königs-Creme mit Arrak.

Man gibt drei Seidel guten Oesterreicher- oder Rheinwein in einen Topf oder Hafen, acht Eierdotter, zwei ganze Eier, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und ein Weingläschen voll Arrak oder Rum dazu. Auf dem Zucker kann eine Citrone abgerieben werden. Dieß quirlt man gut zusammen ab, und gibt es, durch ein Haarsieb geseihet, auf eine dazu passende Schüssel, stellt diese auf eine Raine oder Casserolle voll siedenden Wassers, aber ganz behutsam, damit kein Wasser in die Schüssel kommen kann; bedeckt es mit einem eisernen oder kupfernen Deckel, damit man von oben glühende Asche geben kann, und läßt es so lange stehen, bis die Creme gut und vollends zusammen gegangen ist; dann gibt man von oben noch einige Löffel voll guten Arrak darauf, zündet ihn mit einem brennenden Papier an, und gibt die Creme schnell, da sie noch brennt, zur Tafel.

129. Eine Kranztorte von Mandeln.

Man schält ein Pfund Mandeln, schneidet sie recht fein länglich, stößt dann ein Pfund feinen Zucker fein, und macht dann von acht Eierweiß einen recht steifen Schnee, gibt diesen

Digitized by Google

in einen Topf, das Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, nebst dem Saft von einer Citrone, und rührt davon ein steifes Eis; dann mischt man die fein geschnittenen Mandeln darunter; indessen muß man schon die Bögen oder Kränze aus Oblaten bereitet haben; man zieht vier Stücke Oblaten am Rande mit Eierweiß zusammen, daß sie ein viereckiges Blatt bilden; aus diesen schneidet man einen runden Kranz, so groß man ihn machen kann, aber nur zwei Finger breit und ganz rund: man macht ferner mehrere Kränze, 9 oder 10; aber jeden Kranz um einen guten Viertelzoll kleiner. Hat man die Bögen alle fertig, so gibt man von der abgerührten Masse einen Zoll hoch darauf; diese Bögen müssen aber schon auf einem mit Schmalz bestrichenen Blech geräumig liegen. Ist nun die Hälfte aufgerichtet, so gibt man sie in eine nicht gar zu heiße Röhre oder in einen Backofen, läßt sie langsam gut backen, richtet indessen die andern auf, und bäckt sie desgleichen; dann werden diese Kränze auf ein Papier gestellt, der größte am Boden, und so nach der Reihe auf einander, daß der kleinste oben kommt, damit es einem Berge ähnlich wird; indessen macht man zwei- oder dreifärbiges Eis, als: schwarz mit Choccolade, grün mit Spinatsaft, und roth mit Alkermessaft, betropft die Torte ganz zierlich mit diesem verschiedenen Eise, läßt sie nochmal abtrocknen, und gibt sie zur Tafel. Auch kann man Bemtbögen darauf geben nach Nro. 144 im Anhang.

130. Eine gesprudelte Creme.

Man nimmt eine halbe Maß guten Schmetten, kocht diesen ab, gibt einen Stängel Vanille und sechs Loth Zucker darein, stellt es in einen Keller, und läßt es abkühlen; dann gibt man sechs Eierdotter und vier ganze Eier dazu, setzt es in einer Raine auf Kohlen, und sprudelt es beständig mit einem Querl ohne Aussetzen gut ab, bis es recht schaumig und dick wird. Indessen muß man schon von Butterteig eine leere offene Pastete gebacken haben, welche nur aus einem Boden und einem Kranze herum besteht. In diese gibt man sodann die dick ge-

Digitized by Google

schäumte Creme ganz hoch, gleich einem Berge aufgerichtet, bestreut es mit gestoßenem Zucker, überbrennt es mit einem glühenden Schäuferl, und gibt es schnell zur Tafel.

131. Einen Marzipanteig zu Torten oder zu kleinem Backwerke.

Man nimmt ein Pfund abgerührte und geschälte Mandeln. Wenn diese trocken sind, so reibt man sie alle auf dem Reibeisen, und die übrigen kleinen Stückchen stößt man auf das Feinste. Dann nimmt man ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt ihn klein, und gibt ihn sammt den Mandeln in eine Raine oder in eine kupferne oder messingene Pfanne, rührt es wohl unter einander, setzt es auf eine mäßige Gluth, und drückt es zusammen unter beständigen Aufrühren schön ab. Man muß aber beständig rühren, daß es sich nicht anbrenne. Wenn sich daraus ein ganzer Ballen formiren läßt, und sich von der Pfanne ablöset, so ist es genug; dann nimmt man es heraus auf ein Brett, und vermischt es noch mit Geruch von Zimmet oder Citronenschalen, und macht daraus Torten oder kleine Krapfeln, oder drückt diesen Teig mit kleinen Modellen aus. Man kann ihn auch färben: roth, mit wenigem Alkermessaft; grün mit Spinat; kupfergelb, mit abgeriebenem Pomeranzenzucker; braun, mit geriebener Choccolade. Will man daraus einen zierlichen Torten machen, so macht man drei oder vier gleich runde Blätter davon, überbäckt und trocknet ein jedes Blatt besonders, und setzt es dann, wenn jedes mit einer guten eingesottenen Fülle, einen Messerrücken dick, überstrichen ist, wieder auf einander, macht von oben ein dickes Eis oder einen Zuckerduft (wie er nachher beschrieben ist) darüber, läßt es noch ein wenig abtrocknen, und gibt es dann mit grünem Laube geziert zur Tafel.

132. Einen besonders guten Choccolade-Torten.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker in eine kleine kupferne oder messingene Pfanne; gibt ein paar

Digitized by Google

Eßlöffel voll Waſſer darauf, läßt ihn auf einer Gluth ſo lange kochen, bis ſich der Zucker an der Seite der Pfanne herum weiß anlegt, oder anfängt Fäden zu ziehen; dann gibt man ihn in eine tiefe Schüſſel, und rührt ihn mit acht Eierdottern eine halbe Stunde ab. Zuvor ſchlägt man auch von vier Eiern das Weiße zu Schnee. Dieſen ſetzt man an einen warmen Ort, daß er von außen gut abtrocknet; dann reibt man vier oder fünf Tafeln Chocolade auf, rührt dieſe auch mit dem Zucker und mit den Eiern noch eine Viertelſtunde. Zuletzt gibt man erſt den abgetrockneten Eierſchnee darein, das Naſſe aber, das auf dem Boden iſt, nicht; den Geruch gibt man von fein geſtoßener Vanille oder von Citronen. Man beſtreicht eine dazu paſſende Caſſerolle oder Reifſchüſſel mit Schmalz, belegt den Boden davon mit Oblatten, gibt die gerührte Torte hinein, bäckt ſie ganz langſam in einer Röhre oder Tortenpfanne, gibt ſie dann, wenn ſie von oben ſchon zerſprungen iſt, heraus; macht von oben ein beliebiges Eis darüber, läßt es abtrocknen, und gibt es, mit grünem Laubwerk geziert, zur Tafel.

133. Eine Sandtorte nach preußiſcher Art.

Man nimmt ein halbes Pfund reines, friſch ausgelaſſenes Schmalz, treibt es ganz pflaumig ab, rührt ſechs Eierdotter darein, zwölf Loth fein geſtoßenen Zucker, ſechs Loth abgezogene und auf dem Reibeiſen aufgeriebene Mandeln, und rührt dieſes eine Viertelſtunde ab; dann gibt man ein Loth Zimmet, von einer Citrone die Schalen und auch den Saft, vier Eßlöffel voll ſüßen Rahm, ein Viertelpfund Mundmehl, und ein wenig Salz dazu. Wenn alles gut verrührt iſt, ſo nimmt man ein mittleres Tortenblättchen ſammt dem Reif, gibt vier oder fünf Löffel voll von dieſem Teig darauf, daß der Boden des Blattes einen kleinen Finger-dick davon überdeckt iſt, bäckt es dann in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne, wo nur von oben die meiſte Hitze iſt. Wenn es ausgebacken iſt, und von oben eine bräunliche Farbe hat, ſo nimmt man es heraus, gibt wieder von dem Teige einen ähnlichen Guß darauf, und fährt dann ſo fort, bis man die ganze Maſſe Teig aufgegoſſen

Digitized by Google

und gebacken hat. Dann nimmt man den Reif davon weg, macht von oben ein beliebiges Eis darüber, nach Nro. 726, läßt es abtrocknen und abkühlen, und gibt es zur Tafel.

134. Eine Ringel-Torte zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund frische Butter, treibt sie recht pflaumig ab, schlägt drei Eierdotter darein, zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmet, von einer Citrone die fein geschnittenen Schalen, ein wenig Salz und drei Viertelpfund Mundmehl, rührt es gut unter einander, und macht von dem Teig auf dem Brette von der einen Hälfte ein rundes Blatt auf einem Tortenblättchen; von der andern Hälfte Teig dreht man lauter kleine, einen Finger breite und lange Strietzeln aus, drückt sie an beiden Enden zusammen, und formt lauter Ringeln daraus, belegt ganz gleich den ausgemachten Blatt-Teig damit, überstreicht es mit aufgeklopften Eiern, und bäckt es in einer schnellen Hitze, aber nicht zu braun; man bestreut es dann mit feinem Zucker, und gibt, wenn man es hat, in die Höhlung der Ringeln eingesottene Früchte von verschiedenen Farben, damit es ganz schattirt und zierlich aussieht, und gibt es zur Tafel.

135. Eine geschnittene Nudel-Torte oder Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln: die Hälfte davon stößt man fein, und benetzt sie ein wenig mit Citronensaft; die andere Hälfte wird fein länglich geschnitten. Dann nimmt man zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, gibt diesen in eine Schüssel, die klein gestoßenen Mandeln und sechs Eierdotter dazu, und rührt es zusammen eine halbe Stunde; das Weiße von drei Eiern wird zu Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt. Dann macht man von einem Ei und einem Dotter, ein wenig Zucker und Mehl, geschnittene Nudeln, bäckt diese gelblich im Schmalze, brüht sie kurz zusammen, und rührt es dann sammt den länglich geschnittenen Mandeln darunter, gibt den Geruch von Zimmet oder Citronen,

Digitized by Google

miſcht alles gut unter einander, ſchmiert und bröſelt eine Caſſerolle oder Reifſchüſſel gut aus, gibt es darein, und bäckt es langſam aus, nimmt es dann heraus, und ſchickt es, mit Zucker beſtreut, zur Tafel.

136. Eine andere geſchnittene Nudeltorte zu machen.

Es werden von feinem Weizenmehl, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht fein geſchnittene Nudeln gemacht, dieſe werden gut abgetrocknet; indeſſen werden acht Loth Mandeln abgezogen und fein geſtoßen, desgleichen auch acht Loth Zucker fein geſtoßen, ſechs Loth Citronat nebſt der Schale von einer Citrone ganz fein geſchnitten, dieſes wird mit den Mandeln und Zucker auch mit ein wenig Salz gut zuſammen gemiſcht. Nachdem wird eine Reifſchüſſel oder Tortenform mit Butter ausgeſchmiert, mit ganz dünn ausgewalkten Butterteig oder mit Oblaten ausgefüttert, dann gibt man lagweiſe etwas von den Nudeln, dann von den abgemiſchten Mandeln und Zucker darauf bis alles eingeſchlichtet und die Form voll iſt; zuletzt wird ein Viertelpfund Butter in kleinen Stückchen darauf gelegt, dann wieder mit Butterteig oder Oblaten bedeckt, hernach in einer nicht gar zu heißen Röhre eine halbe Stunde gebacken, dann auf eine Schüſſel heraus geſtürzt, damit die Butter davon ablaufen kann; dann kann man wieder ein Zucker-Eis darüber machen, übertrocknen laſſen, und von oben mit eingeſottenen Früchten belegen, wenn man es zur Tafel gibt.

137. Eine Punſch-Torte zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund fein geſtoßenen Zucker in einen Hafen, gibt acht Eierdotter dazu, und rührt es zuſammen eine halbe Stunde pflaumig ab; dann rührt man zehn Loth feines Mehl dazu, ſchlägt von den acht Eiern einen ſteifen Schnee, und rührt ihn recht langſam darunter, nimmt dann zwei gleich große Tortenbleche, oder nur tiefe Caſſerollendeckel, ſchmiert und bröſelt ſie mit Bröſeln aus, und gibt in jedes die Hälfte von dem Gerührten, läßt ſie ganz langſam ba-

Digitized by Google

ken, stürzt sie, wenn sie ausgebacken ist, heraus, legt einen Theil davon auf die Schüssel, kocht davon vier Loth Zucker auf, bis er anfängt, Fäden zu ziehen, gibt dann eine Kaffeeschale voll Punschmasse dazu, läßt es noch einmal aufkochen, und gibt die Hälfte über diese Torte, legt wieder die zweite Hälfte der Torte darauf, und gibt noch den übrigen Zuckerguß darüber, bestreut es mit zerhackten Pistazien, und gibt es zur Tafel.

138. Butterbämchen.

Man nimmt ein halbes Pfund unabgeschälte Mandeln, schneidet sie mit dem Schneidemesser recht fein, gibt sechs Loth fein gestoßenen Zucker, vier Loth Butter, drei Eierdotter, ein ganzes Ei, und von einer Citrone die Schale dazu, mischt alles dieses zusammen gut ab, und macht einen länglichen Ballen daraus; von diesem schneidet man lauter dünne Schnitte ab, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, überstreicht es mit Wasser, bestreut es noch gut mit Zucker, und wenn sie ganz räsch gebacken sind, gibt man sie zur Tafel.

139. Eine gute Torte von geläutertem Zucker.

Man nimmt ein Pfund feinen Zucker, und läutert diesen in einer messingenen oder kupfernen Pfanne mit einem Quartel Wasser. Wenn dieser Zucker so viel eingesotten ist, daß er bald anfängt Fäden zu ziehen, oder feste Tropfen zu machen, da man ihn auf einen Teller gibt; so bereitet man ein halbes Pfund klein gehackte oder grobgestoßene Mandeln, vier Loth klein geschnittenen Citronat, vier Loth klein geschnittene Quitten-Latwerge, von zwei Citronen klein geschnittene Schalen, und vier eingesottene Nüsse, klein geschnitten. Dieses alles wird unter einander gemischt, in den geläuterten Zucker gegeben, und recht gut zusammen abgerührt, bis es anfängt steif zu werden; dann legt man Oblaten auf eine Schüssel, gibt die abgerührte Masse schön rund, auch einem Berge oder Herzen

Digitized by Google

ähnlich, darauf, läßt es schön auskühlen, bestreut es mit Zucker, zieret es mit eingesottenen Früchten, und gibt es zur Tafel.

140. Die besten spanischen Winde zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt und siebet ihn ganz fein, und läßt ihn dann wieder in einem warmen Orte abtrocknen. Dann schlägt man von fünf ganz neu gelegten Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schnee, mischt dann sogleich, da der Schnee gut geschlagen, das halbe Pfund Zucker darunter, und rührt es sehr geschwind unter einander. Indessen muß ein Backblech, mit einem Papier überlegt, schon bereitet seyn, damit man sogleich von der zusammen gerührten Masse ganz kleine Häufchen, gleich einem Ei, mit einem Löffel darauf geben kann. Dann siebet man wieder frisch gestoßenen Zucker darauf, und bäckt sie in einem gut abgestandenen Backöfchen oder in einer irdenen Röhre. Sie müssen eine gute Stunde trocknen, gehen dann schön vom Papier, und man kann sie sogleich zur Tafel geben. Auch auf Oblatten können diese spanischen Winde statt des Papiers ausgemacht und gebacken werden; und einen Geruch kann man ihnen mit Vanille oder mit Citronenzucker geben. Sie dürfen auch nicht lange zuvor, ehe man sie braucht, gemacht, und müssen in keinem kühlen Orte aufbewahrt werden; sonst würden sie weich werden und zusammen fallen.

141. Einen weißen Zuckerduft oder Jus-Zucker zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund vom feinsten Zucker in eine tiefe kupferne oder messingene Pfanne, gießt so viel Wasser darauf, daß er sich auflöset, und läßt ihn dann so kurz einkochen, bis er anfängt (wenn man einen Löffel eindunket und damit heraus fährt) einen Faden zu machen, oder sich von der Seite herum weiß anzulegen. Dann macht man zuvor von fünf Eierweiß einen recht steifen Schnee. Wenn beim Boden nichts Fließendes mehr ist, so gibt man diesen Eierschnee in den Zu-

Digitized by Google

cker, rührt es gut unter einander, und läßt ihn ein wenig auf der Gluth stehen. Er wird hoch aufsteigen, und hart werden. Mit diesem Zuckerdufte kann man dann die Torten von oben belegen, oder eine Bergtorte davon formiren, wenn der Boden von Marzipan ist, und der Zuckerduft darauf kommt. Man kann ihn auch nach Belieben färben: roth, man färbt zuvor das Wasser mit Alkermesſaft; schwarz, man mischt aufgeriebene Chocolade darunter. Zuletzt darf dieser Duft nur noch abtrocknen.

142. Einen Mandelstrudel.

Man nimmt in eine tiefe Schüssel ein Viertelpfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, und eben so viel Zucker, nebst acht Eierdottern, rührt es zusammen, bis es dick wird, macht von vier Eierklar einen steifen Schnee, gibt dazu fünf Loth feines Mehl, von einer Citrone die fein geschnittene Schale, und ein paar Stäubchen Salz, bestreicht sodann ein reines Backblech mit Butter oder Wachs, und streicht von dem Abgerührten einen Messerrücken dick auf, und überbäckt es in einer nicht gar zu heißen Röhre, streicht dann auf das Gebackene einen Messerrücken-dick von eingesottenen Ribiseln auf, löset dann das Gebackene mit einem Messer von dem Boden ab, legt es, gleich einem Strudel, übereinander, läßt es noch ein wenig backen, schneidet dann nach der Quer lauter zwei Finger breite Streifen ab, überzieht jedes Stück mit weißem oder rothem Zuckereise, läßt es noch gut abtrocknen, und gibt es zur Tafel.

143. Einen Schinken von Mandeln zu machen.

Man stoßt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, mit etwas Citronensaft benetzt, sehr fein, stoßt auch ein halbes Pfund feinen Zucker, und gibt es zusammen auf ein reines Brett. Indessen muß man schon ein wenig feinen Gummi-Tragant in Wasser eingeweicht haben; dann preßt man durch ein feines Tüchlein so viel von diesem eingeweichten Tragant, daß man von den Mandeln und dem Zucker einen festen Teig anmachen kann, mischt es gut zusammen ab, nimmt den dritten Theil von

Digitized by Google

diesem Teige weg, und unter den übrigen mischt man so viel Alkermessaft, bis er ganz roth wird, streuet Zucker auf das Brett, und walzet den weißen Teig einen Finger dick aus, legt die rothe Masse darauf, schlägt das Weiße darüber, und schneidet nach der Quer lauter feine dünne Schnitze ab, welche schon die Aehnlichkeit mit einem aufgeschnittenen Schinken haben, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und läßt sie nur auf einem Ofen abtrocknen. Sind sie schön räsch und trocken, so gibt man sie zur Tafel.

144. Einen gezogenen Venatzucker zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker in eine kupferne oder messingene Pfanne, gibt verhältnißmäßig so viel frisches Wasser darauf, etwa drei bis vier Eßlöffel voll, bis sich der Zucker auflöset, und läßt ihn so viel kochen, bis er die Probe hält, daß er, wenn man einen Tropfen in ein Wasser gibt, hart wird. Dann gibt man noch etliche Tropfen Citronensaft darein, und läßt es noch einmal aufkochen. Nun bereitet man einen reinen Marmorstein, bestreicht ihn mit Mandelöhl, wischt ihn wieder ab, und gießt dann den Zucker darauf; streicht ihn mit einem nassen Messer so dünn, als möglich, aus einander, schneidet ihn zu langen Streifen, hebt sie mit dem Messer auf, und biegt sie, da sie sich noch biegen lassen, ehe sie ganz hart werden, zu Bögen, und ziert damit die Torten oder sonst schöne Backereyen.

145. Die Pomeranzen- oder Citronenschalen einzusieden.

Man nimmt zwölf Pomeranzen, welche gut reif sind, reibt auf einen Reibeisen die gelbe Schale ganz davon ab, gibt dann diese abgeriebenen Schalen in ein reines Tüchlein, bindet es zu, und läßt es in einem reinen Geschirr im Wasser so lange, wie ein hartes Ei, kochen; dann drücket man das bittere Wasser davon aus, setzt in einer kupfernen oder messingenen Pfanne ein halbes Pfund Zucker auf, gibt so viel Pome-

Digitized by Google

ranzensaft darauf, daß der Zucker zerfließt, läßt ihn kurz einkochen, und gibt dann, wenn er anfängt dickich zu werden, die gekochten Pomeranzenschalen darein, läßt es noch, wie ein weiches Ei, sieden, gibt es dann in eine Schale oder in ein Glas, und bewahrt es zum ferneren Gebrauche auf. Zum Füllen der Torten oder zum Garniren sind sie recht gut und schön. Desgleichen kann man es auch mit den Citronenschalen machen.

146. Ein gutes Kletzenbrod zu machen.

Man nimmt vier Pfund schöne Kletzen oder vielmehr gute gedörrte Birnen, und vier Pfund gedörrte Zwetschgen, wäscht sie rein ab, gibt sie in einen Topf, und läßt sie nur einmal aufsieden, damit sie anschwellen, seihet das Wasser davon ab, und deckt sie zu. Dann schneidet man die Birnen und die Zwetschgen, wenn davon der Kern ausgelöst ist, zu lauter kleinen Bröckeln auf, gibt sie wieder in einen Topf, ein Loth gestoßenen Zimmet, ein Loth gestoßene Nelken, ein Loth Allerley oder Modegewürz dazu, von zwei Citronen die Schalen, fein geschnitten, mischt dieses alles zusammen gut ab, und wem es beliebt, der kann auch ein kleines Fläschchen süßen Rosoglio oder Liqueur von Anis dazu geben. Man muß es gut zugedeckt über Nacht stehen lassen. Indessen bereitet man so viel wälsche Nüsse, daß die ausgelösten Kerne ein Pfund ausmachen. Diese schneidet man ein paarmal mit dem Schneidemesser durch, schwellt und schält auch ein Pfund Mandeln, schneidet jeden Kern von einander, nimmt ein Pfund Weinbeeren, ein Pfund Zibeben oder Rosinen, mischt dieses alles unter die aufgeschnittenen Birnen und Zwetschgen, nimmt dann zwei Pfund gut gearbeiteten weißen Brodteig auf einen Tisch, und wirkt dieses Zusammengemischte, so gut man kann, darein. Wenn nun alles zusammen hält, so macht man nach Belieben zwei oder drei längliche Brode daraus; sie dürfen aber nicht zu groß werden, sonst backen sie nicht gerne aus. Dann nimmt man zu jedem Brode wieder einen dünnen ausgewalgten Teig-

Digitized by Google

flecken, und schlägt jedes wieder besonders ein, damit es im Backen nicht zerfallen kann. Es muß länger als gewöhnliches Brod gehen, weil es viel schwerer ist, und hat um eine halbe Stunde länger zu backen. Dieses Brod wird gewöhnlich zu Weihnachten gebacken, und läßt sich sehr lange aufbewahren. Wer es recht gut machen will, kann auch Citronat, und mehr Mandeln und Rosinen dazu nehmen.

147. Catalani-Brod zu machen.

Man nimmt ein halbes Pfund weißen, fein gestoßenen Zucker in einen reinen Topf, gibt acht Eierdotter dazu, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde, und gibt noch zehn Loth feines Mundmehl darein; dann wird von acht Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und darunter gerührt, und ein klein wenig Salz dazu gegeben. Indessen nimmt man die dazu bestimmten zwei Blechformen, welche eine halbe Elle lang, eine Hand breit und gleich weit seyn müssen, bestreicht sie mit Butter, und bestreut sie mit feinen Semmelbröseln; dann füllt man die Form mit dem Gerührten halb voll an, und läßt es langsam backen. Wenn es ausgebacken ist, stürzt man es heraus, und läßt es auskühlen; dann schneidet man es nach der Länge in zwei Theile, streicht die untere Hälfte mit eingesottenen Aprikosen oder Ribiseln einen Messerrücken dick aus, legt dann die andere Hälfte wieder darauf, und schneidet nach der Quere lauter zollbreite Stücke davon ab, überzieht jedes Stück von oben mit weißem oder rothem Zuckereise nach Nro. 726, läßt es wieder in einem kühlen Ofen abtrocknen, und gibt es zur Tafel. Den Geruch kann man von Citronen oder von Vanille geben.

148. Das Bischofbrod zu machen.

Man nimmt ein Pfund fein gestoßenen Zucker, rührt diesen mit sechszehn Eierdottern eine halbe Stunde ab, schlägt von acht Eierweiß einen steifen Schnee, und rührt ihn auch darunter, nebst einem halben Pfund feinen Weizen- und vier Loth

Digitized by Google

Stärkmehl, ein Pfund Roſinen ohne Kern, und ein Pfund unabgeſchälte Mandeln, vier Loth klein geſchnittenen Citronat, ein wenig Vanille und ſehr wenig Salz, rührt dieſes alles gut untereinander, gibt es in eine ausgeſchmierte und ausgebröſelte Catalani-Brodform, oder in eine flache kupferne Bratpfanne, und läßt es langſam gut ausbacken; dann ſtürzt man es heraus, läßt es auskühlen, ſchneidet lauter Meſſerrücken-dicke Blätter daraus, legt es auf ein Blech, und läßt es in einer Röhre ganz räſch werden; dann kann man es zum ferneren Gebrauche aufbewahren.

Einige Erfriſchungen.

149. Einen ſchönen melirten Milchſchnee zu machen.

Man nimmt zwei Maß recht guten, dicken, ſüßen Rahm, ſtellt ihn auf ein Eis oder in einen friſchen Keller, gibt ihn dann in einen Topf oder Hafen, und quirlt ihn ſo lange, bis er einen recht dicken Schaum macht. Dieſen nimmt man mit einem Schaumlöffel herab, gibt ihn auf ein Sieb, und quirlt noch beides fort, bis der Rahm zu lauter Schaum wird. Indeſſen löſet man zwei Loth feine Hauſenblaſen in einem halben Quart Waſſer auf, und läßt ſie, wenn ſie rein geſeihet iſt, noch kürzer einkochen; dann nimmt man ein Viertelpfund fein geſtoßenen Zucker mit Vanille, miſcht die Hauſenblaſe ſammt dem Zucker geſchwind unter den Schnee, und theilt ihn in zwei Theile ab. Unter die eine Hälfte miſcht man ſo viel friſch ausgedrückten Moll- oder Himbeerſaft, daß er ſchön roth wird, und läßt beide Schäume, den rothen und den weißen, jeden beſonders, auf Eis oder im kühlen Keller ſtehen, bis ſie halb zu ſulzen anfangen. Dann miſcht man ſie beide unter einander, daß man ſie beide gut unterſcheiden kann, gibt ſie dann in eine gefrorne Büchſe oder ſonſt in ein beliebiges Modell, und läßt es gut ſtehen; dann ſtößt man das Modell geſchwind in warmes Waſſer, ſtürzt es heraus, und gibt es zur Tafel.

Digitized by Google

150. Einen Punschschaum zu machen.

Man nimmt ein halbes Loth guten russischen Thee, und gießt ein Seidel siedendes Wasser darauf; wenn es eine Weile gestanden, seihet man den Thee ab, gibt neun Loth Zucker, welcher auf zwei Citronen und zwei Pomeranzen abgerieben ist, und von beiden auch den Saft ohne Kern dazu, löset indessen ein Loth Hausenblase in einer Kaffeeschale voll Wasser auf, und gibt es durchgeschlagen dazu, nebst einer Kaffeeschale Rum oder Arrak, mischt dieses gut unter einander, und stellt es in einen reinen Topf auf Eis, bis es anfängt, unter öfterem Aufrühren dick zu werden. Indessen muß aber schon von einer halben Maß guten Obers oder von Schmetten ein dicker Schaum gesprudelt seyn: dieses rührt man unter den noch nicht ganz gesulzten Thee, gibt alles zusammen in eine Sulzform, stellt ihn noch einmal auf das Eis, bis er ganz gesulzt ist, stürzt ihn dann auf die Schüssel, und gibt ihn schnell zur Tafel.

151. Ein Flomasch zu machen.

Man nimmt eine halbe Maß sehr guten süßen Schmetten, gibt acht Loth Zucker und etwas fein gestoßene Vanille dazu, quirlt es so lange, bis man von der Hälfte desselben einen ganz dicken Schaum bekommt, schöpft diesen ab, und gibt ihn auf ein Sieb. Zur übrigen Hälfte Schmetten gibt man acht Eierdotter, 1¼ Loth fein aufgelöste Hausenblase, stellt es auf eine Gluth, und quirlt es so lange, bis es anfängt dick zu werden; dann wird es durch ein Sieb gegossen, und auf Eis gestellt. Sobald es anfängt zu sulzen, rührt man den Schmettenschaum darunter, theilt es in zwei Theile ab, färbt einen Theil roth mit Alkermessaft, und läßt den andern Theil weiß, dann gibt man es reihenweise in eine Sulzform; einmal das rothe und dann das weiße, wieder roth und wieder weiß, bis die Form voll ist. So stellt man es wieder auf Eis bis es steif wird; dann stürzt man es heraus auf die Schüssel, und gibt es, mit klein gehackten Pistazien bestreut, zur Tafel.

Digitized by Google

152. Eine blaue Veilchen-Sulze.

Es werden so viel als eine Maß gepflückte blaue Veilchenblätter in eine Gefrierbüchse gegeben, noch ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu gethan, dann wird von acht Citronen der Saft darauf gedrückt, alles dieses gut unter einander gemengt, und über eine Nacht in der Büchse an einen kühlen Ort gestellt, dann werden die Blätter sammt dem Saft durch ein reines Tuch gedrückt, in eine Porzellain-Schale gegeben, und indessen wird noch ein Viertelpfund Zucker mit einem Seidel Wasser rein geläutert und zwei Loth Hausenblasen rein aufgelöst mit einem halben Seidel Wasser, alles dieses zu den Saft gemischt, und wenn diese Massa dann nicht drei Seidel ausmacht, so kann auch etwas frisches Wasser dazu kommen, übrigens wird das Ganze in eine Sulzforme oder in kleine Becher gegossen auf klein zerstoßenes Eis gestellt, bis es sulzt. Ueberhaupt sollen diese Saftsulzen wegen der schönen Farbe nie aufgekocht werden.

153. Ein besonders gutes Gefrorenes von schwarzem Kaffee.

Man macht einen recht starken schwarzen Kaffee, so viel man braucht, mit Hausenblasen klarisirt, seihet ihn rein ab, und gibt Zucker darein, daß er wohl süß genug ist; auch ein Stückchen Vanille kann man mitkochen. Dann gibt man diesen Kaffee in die gefrorne Büchse, und verfährt damit wie nach Nro. 793. Es ist ein einfaches, aber doch sehr köstliches Gefrorenes.

154. Sillebub oder ein kühlendes Getränk im Sommer.

Man nimmt auf eine Maß guten, dicken, süßen Rahm eine Bouteille Rheinwein, gibt so viel gestoßenen Zucker, mit dem auch eine Citrone abgerieben ist, darein, bis man glaubt daß alles süß genug ist, und stellt es eine Weile auf Eis;

Digitized by Google

dann fängt man an zu quirlen, bis man einen dichten Schaum davon bekommt; diesen nimmt man immer mit einem Schaumlöffel heraus, füllt ihn in Gläser, und gibt ihn zum Trinken.

155. Eine gute Maibutter zum sächsischen Butterbrod zu bereiten.

Man nimmt eine Maß guten süßen Rahm, oder wie man es in Sachsen nennt Sahne, gibt dazu eine Maß gute Kuhmilch, läßt dieses zusammen in einem temperirten Zimmer stehen, daß es am dritten Tage gut gestanden ist; dann schüttet man es in ein reines Tuch, hängt es auf, und läßt es einige Stunden hängen, bis das Wasser oder der Schotten rein abläuft; dann nimmt man es aus dem Tuche, mischt eben so viel frisch gebutterte Maibutter darunter, und macht nach Belieben Gebrauch davon.

Sehr einfache Mehlspeisen, wie sie meistens nach böhmischer Art und von Erdäpfeln gemacht werden.

156. Erdäpfel-Knödel.

Man nimmt zehn oder zwölf große Erdäpfel, kocht sie weich, seihet das Wasser ab und schält sie sogleich, da sie noch warm sind ab, gibt sie in eine Schüssel, zerdrückt sie mit einem Löffel, gibt ein Pfund Quark oder Topfer, welcher gut ausgedrückt ist dazu, schlägt zwei Eier darein, nimmt ein paar Hände voll kleine Semmelbröckeln oder Bröseln, röstet sie in Schmalz oder Butter, und gibt sie dazu. Dieses alles mischt man recht gut unter einander ab, und formirt lauter runde Knödel nach beliebiger Größe daraus, nimmt eine Bratraine oder Pfanne, so groß man sie braucht, gibt ein Viertelpfund Butter darein, läßt sie zergehen, legt die Knödel ganz geräu-

Digitized by Google

mig hinein, und bäckt sie im Rohr, wie andere gewöhnliche Rohrnudeln, daß sie am Boden schöne Raumeln bekommen, gibt sie aus der Raine auf eine Schüssel, und sogleich zu Tische.

157. Eine andere Gattung Erdäpfelknödel oder Flatschen.

Man nimmt sechs oder acht gute große Erdäpfel, schält diese roh ab, und reibt sie auf einem Reibeisen auf, gibt frisches Wasser darauf, und seihet es durch ein feines Sieb. Das durchgeseihete Wasser läßt man stehen. Es wird sich ein sehr weißes Mehl zu Boden setzen. Davon seihet man das Wasser ab, und wässert es noch ein paarmal; dann wird es abgetrocknet und so davon Gebrauch gemacht, wie ich weiter unten melden werde. Die zurückgebliebenen Fasen in dem Siebe aber drückt man gut aus, damit kein Wasser darin bleibt, gibt es in eine Schüssel, gibt auch so viel Topfer dazu, als Erdäpfel sind; schlägt drei oder vier Eier darein, nimmt ein paar Hände voll kleingeschnittene Semmelbröckel, nachdem sie vorher mit ein wenig süßem Rahm angefeuchtet worden sind; rührt alles unter einander, und schmiert eine Bratpfanne oder Raine (welche aber ganz flach seyn sollte) recht dick mit Butter aus, gibt die zusammen gerührte Masse hinein, streicht es ganz flach aus einander, gibt von oben noch ein wenig zerlassene Butter darauf, und bäckt sie in der Röhre. Dann nimmt man sie stückweise heraus, legt sie auf eine Schüssel, und gibt sie sogleich zu Tische.

158. Stärkknödel von oben gemeldetem Erdäpfelmehl.

Man nimmt das oben gemeldete Erdäpfelmehl, welches man von den abgeseihten Erdäpfeln bekommen hat. Nachdem es gut abgetrocknet ist, zerdrückt man es recht fein, mischt eben so viel Weizenmehl darunter, und setzt dann eine Pfanne mit süßer Milch auf. Wenn das Mehl eine Maß beträgt, so kann die Milch sechs Seidel seyn. Dieß läßt man kochen, salzet es,

Digitized by Google

und rührt dann das zusammen gemischte Mehl darein, rührt es gut ab, und läßt diesen Teig auf einer Gluth noch gut abtrocknen, bis er sich von der Pfanne abschält. Dann nimmt man eine Bratraine, gibt ein wenig Schmalz oder Butter darein, und macht mit einem Eßlöffel lauter runde kleine Knödel in die Raine, gibt noch heiße Butter darüber, stellt sie in die Röhre oder auf Kohlen, bis sie am Boden Raumeln bekommen, und gibt es dann sammt der Raine zu Tische.

159. Einen Auflauf oder detto Knödel.

Man nimmt halb von einem oben gemeldeten Erdäpfelmehl und halb Weizenmehl (zusammen eine halbe Maß) in einen Topf, dann eine Maß süße gute Milch; ein Seidel davon gibt man kalt an das Mehl, rührt es gut ab, und drei Seidel davon macht man siedend warm, und gibt es darein, schlägt vier oder fünf Eier dazu, gehörig Salz, und quirlt es gut zusammen ab. Wem es beliebt, der kann auch ein paar Handvoll klein geschnittene Semmelbröckel darunter geben. Dann macht man in einer Raine vier Loth Schmalz heiß, gibt dieses Abgerührte darein, und läßt es in der Röhre backen. Es wird gut aufgehen. Dann gibt man es aus der Raine auf die Schüssel gestürzt zur Tafel.

160. Topfer- oder Quarkknödel.

Man nimmt drei Pfund guten ausgedrückten Topfer in eine Schüssel, zerdrückt ihn, schlägt vier oder fünf Eier darein, salzet es, und gibt ein Pfund Weizenmehl dazu, oder drei Viertelpfund Weizengries anstatt des Mehls, auch ein paar Händevoll Semmelbröseln, und mischt alles gut unter einander; dann nimmt man eine Bratraine oder Pfanne, gibt ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz oder zerlassene Butter darein, macht mit einem Löffel runde Knödel nach beliebiger Größe, bäckt sie, wie vorgemeldete, in der Röhre, und gibt sie dann auf einer Schüssel zu Tische.

Digitized by Google

161. Gebackene Zwetschgenknödel.

Man macht den Teig, wie zu den vorhergemeldeten Topferknödeln, mit Topfer und Mehl, vier Eiern und Semmelbröseln, aber ein wenig mehr Mehl. Man nimmt ein Brett, stäubt Mehl darauf, und macht von diesem Teige lauter runde, kleine, Finger-dicke Flecke, in der Größe einer runden Kaffeeschale; gibt dann auf jeden solchen Fleck sechs oder acht, von dem Kern ausgelöste, frische Zwetschgen, schlägt den Teig darüber, und macht es zusammen, wie einen runden Knödel, gibt in eine Bratraine oder Pfanne ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz oder zerlassene Butter, legt diese Knödel ganz ordentlich nach der Reihe hinein, und bäckt sie, wie die vorhergehenden, in der Röhre, gibt sie dann auf die Schüssel, und sogleich zur Tafel.

162. Gebackene Erdäpfelknödel.

Man macht den Teig auf die eben vorher gemeldete Art, schält sechs oder acht gute säuerliche Aepfel, schneidet sie klein gewürfelt auf, mischt sie unter den Teig; gibt in eine Raine Butter oder Schmalz, macht mit einem Löffel lauter runde Knödel hinein, bäckt sie, wie die vorigen, und gibt sie auf einer Schüssel zu Tische.

163. Ganz ordinäre böhmische Talken.

Man nimmt eine Maß Weizenmehl in eine Schüssel, macht von der Mitte ein Dampfel von lauwarmer Milch und Hefen oder Germ. Wenn dieses aufgeht, so nimmt man ein Stück zerlassene Butter, lauwarme Milch, zwei Eier, zwei Löffel voll Hefen, und ein wenig Salz; macht damit den Teig, wie einen gewöhnlichen Hefen-Nudelteig, an, schlägt ihn gut ab, nimmt dann ein Brett, mit Mehl bestäubt, und macht lauter runde Flecke aus, nicht gar so groß, wie eine kleine Kaffeeschale; gibt sie auf ein Blech, drückt sie mit der Hand ganz dünn aus, läßt sie aufgehen, und bäckt sie sodann in der Röhre ganz schnell. Wenn man sie gut machen will, so taucht

Digitized by Google

man jedes Stück in zerlassenes Schmalz, oder man bestreicht es nur damit. Dann nimmt man überkochte und klein geschälte Zwetschgen oder den schon eingesottenen Zwetschkenmuß, überstreicht die obere Seite damit einen Messerrücken-dick, bestreut es von oben wieder mit einem aufgeriebenen Reib- oder schon dazu bestimmten kleinen Laibel-Käse. In Ermangelung dessen nimmt man Topfer oder Quark, richtet es einfach auf eine Schüssel, gibt heiße Butter darüber, und schickt es sogleich zu Tische.

164. Ein besonders einfacher und ökonomischer Anhang.

Dadurch wird gezeigt, daß man von einem Kochbuche nicht bloß einen Gebrauch zu großen Tafeln machen kann, oder bei besondern Gastereyen, wo man alles genug hat, oder großen Aufwand machen will; nein, auch zur Oekonomie, und besonders zur Sparsamkeit, sollte dieses Buch dienen. Die Einschränkung des Genußes der vielen Speisen hängt freilich von der Willkühr eines Jeden ab. Aber um sich satt zu essen, erfordert es auch nicht mehr, als ein Gerücht; und wenn dieses kräftig und nahrhaft ist, so glaube ich, daß es auch der Gesundheit zuträglicher wäre, als die vielen Speisen, die meistens nur Gebrauchs halber gegeben werden.

Das Rindfleisch ist in Deutschland eigentlich die gewöhnlichste Kost, und es ist auch kräftig und nahrhaft. Es ist dabei nicht meine Absicht, einem hohen Publikum eine Vorschrift zu seinem Genuße machen zu wollen; sondern ich will nur sagen, und durch sechsmalige Veränderung zeigen, daß man bei dem Fleischgenuße Schmalz, Butter und Eier leicht entbehren kann. Es können auch Suppe, Rindfleisch und Gemüse (wenn man will) in einem Topfe oder Hafen gekocht werden, und zwar nach folgender Art:

Erstens. Man rechnet auf eine Person, die nicht schwer arbeitet, drei Viertelpfund Rindfleisch; auch ein Pfund kann für einen starken Esser gerechnet werden: dieses steht in Jedermanns Belieben.

Nachdem das Fleisch gewaschen worden, setzt man es in

einem Hafen oder Topfe mit Wasser zu. Auf ein Pfund Rindfleisch kann der Topf in der Größe seyn, daß er anderthalb Oesterreicher-Maß hält. Hat das Rindfleisch gut verfäumt, so putzt man nach Belieben Wurzeln und Gemüse, als: Petersilie, Sellerie, Kohl, gelbe Rüben ꝛc., so viel Jedem beliebig ist, und nimmt das dazu nöthige Salz. Dann nimmt man gerollte Gerste oder Graupen, so viel man nur Suppe nöthig hat, gibt solche dazu, und läßt alles zusammen weich kochen. Sollte die Suppe zu viel einkochen, so kann man noch immer ein wenig Wasser nachgießen, aber nicht zu viel, damit die Suppe kräftig bleibt. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch nach Gusto auf dem Teller, und gibt die Suppe sammt den Wurzeln und dem Gemüse darüber. Will man abwechseln, so verändert man die Suppe, und gibt:

Zweitens einmal Reis oder Weizen-Gries in die Suppe, und verfährt ferner, wie vorher gemeldet, mit dem Fleische.

Drittens. Ein anderes Mal kocht man das Rindfleisch mit wenigen Wurzeln, ohne anderes Gemüse, schält gute Erdäpfel, so viel man nöthig zu haben glaubt, schneidet sie in Spalten, gibt sie eine Stunde vor dem Anrichten in das Fleisch, läßt es damit gänzlich verkochen, daß die Suppe einem weißen Gascha oder einem Koch ähnlich ist, läßt es kurz einkochen, und ißt es sammt dem Fleische.

Viertens. Kocht man (zur Abwechslung) das Rindfleisch gehörig mit Wurzeln nach Belieben, dann extra Erdäpfel, ab, sammt den Schalen, so viel man glaubt, zu einem Gemüse nöthig zu haben, schält sie dann, und gibt sie, in Spalten geschnitten, in eine Raine, nebst klein geschnittener Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer, das abgeschöpfte Fett von der Fleischsuppe, und ein wenig Essig, läßt die Erdäpfel gut aufkochen, gibt die noch übrige Suppe über aufgeschnittenes Hausbrod, und ißt die Erdäpfel zum Fleische als Gemüse.

Fünftens. Will man zur Abwechslung einmahl ein gedünstetes Rindfleisch essen, so gibt man das Fleisch in eine kleine Raine oder Casserolle, gibt Zwiebeln, Salz, ein paar gelbe Rüben und Petersilienwurzeln darein, halb Essig, halb

Digitized by Google

Wasser, Nelken und Allerlei (oder Modegewürz), und läßt es zugedeckt ganz weich dünsten. Hat die Sauce zu viel eingekocht, so kann man wieder Essig und Wasser nachgießen. Eine Stunde vor dem Anrichten reibt man eine Handvoll Hausbrod-Rinde, gibt sie dazu, und läßt es gut verkochen, damit die Sauce schön dickicht wird. Für dieses Mal begnügt man sich mit einer Wassersuppe. Man kocht klein geschnittene Zwiebeln und Petersilienkraut im Wasser auf, salzet es, gibt aufgeschnittenes Hausbrod darein, läßt es kochen, und schlägt vor dem Anrichten ein paar Eier darein.

Sechstens. Kocht man das Rindfleisch weich mit grünen oder oben bemeldeten Wurzeln, läßt die Suppe gut einkochen, und macht dazu ganz gemeine ordinäre Knödel. Man macht von Weizenmehl einen Teig, mit Milch oder Wasser, nicht zu weich an, und wem es beliebt, der nehme etliche roh aufgeriebene und gut ausgedrückte Erdäpfel darunter, aufgeschnittenes weißes Brod oder Semmel, salzet es, mischt es gut unter einander, und macht nach beliebiger Größe Knödel, legt sie in siedendes Wasser, und läßt sie gut auskochen. Beim Anrichten gibt man die Fleischsuppe darüber, und ißt das Rindfleisch dazu.

Es ist auch manchmal der Fall, daß man Butter, Schmalz, Eier und Mehl als eigene Erzeugnisse hat, und dabei mehr erspart, wenn man die eigenen Artikel mehr, und das Fleisch sparsamer genießt, und sich vielleicht lieber mit ganz einfachen Speisen begnügt. Man wähle dazu aus dem Buche oder von dem Anhange aus dem letzten Absatze nach Nro. 118 die einfachen Mehl- oder Erdäpfelspeisen, Jeder nach seinem Gusto.

Digitized by Google

Anhang und Auszug

dessen

was man einem Kranken, der Appetit hat, und bei welchem es die Umstände erlauben, ohne Bedenken kochen, und zu essen geben kann.

Suppen sind mit der Medizin die erste Nahrung der Kranken. Doch ist dabei jedes Mal vorzüglich die Verordnung des Arztes zu beobachten, ob der Kranke starke oder schwache Suppen essen kann; auch sollte vorzüglich für einen Kranken von der Suppe alles darauf befindliche Fett auf's Genaueste abgenommen werden.

Bei Ragout-Eingemachten und dessen Saucen, Mehlspeisen, Cremen, Sulzen und Compoten, ist ebenfalls zu merken, ob dem Kranken mehr süß oder sauer, Milch oder Wein erlaubt sey, ob er gekochtes Obst essen dürfe, und dergleichen.

Da nun auch die Wahl der Speisen, und der Geschmack der Essenden verschieden ist; so kann Jeder nach den Umständen der Krankheit wählen, und nach diesem aus dem Buche gezogenen Register verfahren. Auch einige Getränke, alles Kühlende und Anfeuchtende, wie es die Umstände des Kranken erfordern, können im Nothfalle als Hausmittel dienen.

1. Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe.
21. Kraftsuppe für Kranke.
30. Eine Krebssuppe.
33. Eine Kräutersuppe.
34. Eine Suppe von Endivien.
38. Gelbe Rüben-Suppe.
41. Sago-Suppe.

Digitized by Google

42. Suppe von Kaisergerste.
45. Suppe von Consume.
50. Suppe von Beschamell-Nöckerln.
52. Baumwollen-Suppe.
53. Suppe mit Eiergerste.
54. Banadel-Suppe von geriebener Semmel.

Von Fastenspeisen.

515. Eiersuppe.
516. Weinsuppe.
517. Biersuppe.
518. Eine braune Biersuppe.
520. Eine Einbrennsuppe.

Dem Kranken wird meistentheils zum Ragout oder Eingemachten am ersten von Fleisch zu essen erlaubt; von jungen Hühnern, von Kalbfleisch, jungem Lammfleisch kann jedes mit nachstehenden Saucen zugerichtet werden.

68. Eine Fricassee.
71. Eine Weinsauce zu Fleisch oder Fischen.
78. Limoniensauce.
79. Buttersauce.
86. Petersilliensauce.
232. Ein Hachis von der Lunge.
264. Einen farcirten Kalbschlägel mit Sauce.
274. Kalbsprieſe, fricassirt.
347. Gekochte Schildkröten mit Limonisauce.
426. Ein Consume von gebratenem Fleische.
583. Frösche in Petersiliensauce.

Von Gemüsen.

149. Gelbe Rüben mit süßem Rahm, gedünstet.
156. Spinat mit Fleischsuppe.
453. Warmen Hopfensalat.
461. Einen süßen Rosinensalat.
464. Süßen, gelben Rübensalat.

Digitized by Google

Verschiedene leichte Mehlspeisen.

388. Einen Sago = Pudding mit Chaudeau.
396. Einen in Dunst aufgegangenen Pudding mit Chaudeau.
421. Eine gesottene, oder in Dunst gekochte Beschamellspeise.
434. Eierflecke mit Spinat.
443. Weichselsemmeln.
445. Gefüllte Semmeln mit Chaudeau.
529. Eierflecke mit Beschamell gefüllt.
609. Ein abgetriebenes Pfanzel in der Milch.
610. Ein abgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht.
628. Kindsmus = Auflauf mit Vanille.
629. Reisauflauf mit Zucker und Zimmet.
635. Auflauf von Weichseln.
636. Auflauf von Quitten.
640. Aepfelmus oder Auflauf.
641. Limonien= oder Pomeranzen = Auflauf.
643. Ein Auflauf von gelben Rüben, oder ein Mus.
645. Lungenauflauf.
650. Geschäumtes Quittenmus oder Auflauf.
651. Geschäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf.
652. Ein geschäumtes Aepfelmus oder Auflauf.
653. Geschäumtes Erdbeermus oder Auflauf.
656. Aufgebranntes Limonienmus oder Gascha.
686. Gedünstete Aepfel mit Creme.
687. Aepfel mit Beschamell im Ofen.
713. Guter Weichselkuchen.
714. Aepfelkuchen mit Wein.
731. Eine gefüllte Blättertorte von Bisquit = Teig.

Von Cremen.

749. Limonien= oder Pomeranzen = Creme.
753. Karmel = Creme.
755. Wein = Creme.
758. Erdbeer = Creme.

Digitized by Google

Von Sulzen, welche alle von Hirschhorn oder Kälberfüßen bereitet werden sollen.

478. Borsdorferäpfel-Sulze zur Anfeuchtung für Kranke.
480. Limonienſulze.
481. Eine rothe Weichſelſulze.
482. Eſſigbeer- oder Weinſcharlſulze.
484. Eine grüne Sulze.
485. Eine Quittenſulze.

Von Compoten.

763. Compot von Aepfeln.
767. Compot von Quitten.
771. Ein Compot von Hagebutten und Weinbeeren.
809. Eingemachte Weichſeln oder Fiſigonien.
814. Preiſelbeeren einzumachen.

Von kühlenden Getränken.

819. Einen Weichſelſaft mit Waſſer.
820. Einen Weichſelſaft mit Eſſig.
821. Himbeer- oder Maulbeerſaft mit Eſſig.
822. Maulbeerſaft mit Zucker.
832. Molken zuzubereiten.
833. Eine kühlende Limonade.
834. Eine Mandelmilch.

Von warmen anfeuchtenden Getränken.

835. Einen Gerſtenſchleim.
836. Einen Reisſchleim.
837. Einen Haberſchleim.
838. Ein Conſume zur Anfeuchtung.
839. Kaiſerthee.
840. Ein Conſume oder Gelee von Bruſtkräutern.

Digitized by Google

Speisezettel,

wovon auf die erste Woche jedes Monats sieben derselben, zusammen vier und achtzig, mit der Berücksichtigung entworfen wurden, daß jeder Tag der Woche mit einer Speise vermehrt, und dabei jedesmal die der Jahreszeit angemessensten Speisen gewählt worden sind.

Die Speisen, womit diese neue Auflage vermehrt ist, sind in diesem Speisezettel nicht enthalten. Man überläßt es der Einsicht einer geschickten Köchin und gewissen andern Verhältnissen und Umständen, dieselben schicklich einzutheilen, und gehörig damit abzuwechseln.

Monat Januar.

Montag den 1. ein Mittagessen von vier Speisen.

1. Maccaronisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit Kukumern-Sauce.
3. Baierische Rüben (Steckrüben) mit Schweinfleisch.
4. Geschwinde Kalbsleber.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste von Rahm.
2. Rindfleisch mit Semmelkren.
3. Wirsching oder Kohl, braun gedünstet, mit Karbonaden.
4. Schöpsenschlägel mit Erdäpfel.
5. Schweinsbraten mit Endivienſalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Fricassirte Reissuppe mit einem Kalbsknochen.
2. Boeuf à la mode.
3. Blaues Kraut mit Kastanien.
4. Gemischtes Ragout von fricassirten Pries und Kalbsohren.

Digitized by Google

5. Gebratenen Hasen.
6. Aepfelcompot.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit rothen Rüben.
3. Kohlrabi, braun gedünstet, mit Bratwürsten.
4. Ganzes farcirtes Euter mit Sauce.
5. Hachistorte oder mürber Strudel.
6. Gebratene Enten oder Krametsvögel.
7. Wurzelsalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Braun gestoßene Fischsuppe.
2. Aufgelaufene Amulette.
3. Sauerkraut mit ganzen Schnecken in Häusern.
4. Stockfisch, mit Zwiebeln abgeschmalzen.
5. Aufgegangene Nudeln mit Creme.
6. Karpfen in pohlnischer Sauce.
7. Gebackene Brandkücheln.
8. Compot von dürren Weichseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Halb farcirte Eier mit einer Rahmsauce.
3. Gebackene Hecht oder Perst.
4. Braun gedünsteter Kohl mit Zwiebeln.
5. Rahmstrudel.
6. Waller oder Hecht, fricassirt.
7. Gebackene Ochsengurgeln.
8. Gebratener Asch.
9. Chocolade = Creme = Wandeln.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch (Brustkernstück) mit Kreenkruste.
3. Gefüllter Wirsching oder Kohl.

Digitized by Google

4. Casserollepastete mit wilden Enten oder Tauben.
5. Sellerie mit Käse.
6. Braun gedünstete Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.
7. Rehziemer mit Rinde.
8. Gesulzter Schweinsmagen in Essig und Oehl.
9. Markmelone.

Monat Februar.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Kleine Schinkenknödel zur Suppe.
2. Ochsenschweif, braun gedünstet.
3. Rindfleisch mit Senf.
4. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Abgetriebene Butternöckerln.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Winterkohl mit Schweinskarbonaden.
4. Lunge auf bürgerliche Art mit Limonisauce.
5. Fleckelpasteten mit Schinken.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Baierische Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit kaltem Kren, Essig und Zucker.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kaiser-Schnitzeln.
5. Gebratene Gans.
6. Sellerisalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Schöberlsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Erdäpfel mit Rahm und Käse.
4. Kuttelflecke mit Kräutern.
5. Erbsenritscher oder Mus mit geräucherter Zunge.

Digitized by Google

6. Gebratene wilde Enten.
7. Aepfel-Schallotten.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebssuppe.
2. Semmelwandeln mit Rahmsauce.
3. Hechtkraut.
4. Gebackener Stockfisch.
5. Gestutzte abgetrocknete Nudeln.
6. Hecht oder Huchen in Limoniensauce.
7. Abgetriebene Kolatschen.
8. Compot von dürren Zwetschgen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Amulette mit Eierfladen und Erdäpfeln.
3. Topfernudeln mit Rahm.
4. Schleyen, in Blut gedünstet.
5. Gebackene Grundeln oder Pfrillen.
6. Häringsalat mit Aepfeln.
7. Wasserkücheln.
8. Quittencompot.
9. Gebackene Vanille-Nudeln mit Wein-Chaudeau.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kaisersuppe.
2. Rindfleisch mit Weichseln oder Himbeer-Glace.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Gedünstete gelbe Rüben mit Kalbskarbonaden.
5. Ganzer Kalbskopf mit Beschamell-Sauce.
6. Gebackene Muschelkücheln, mit Salmi gefüllt.
7. Fasan, gebraten.
8. Wälscher Salat.
9. Blanc manger aus einem Modelle.
10. Mandelschmarren.

Digitized by Google

Monat März.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Leberknödel = Suppe.
2. Rindfleisch mit Mandelkren.
3. Weißes Kraut, gedünstet, mit Hirnbavesen.
4. Ochsenzunge, abgrillirt, auf einer Sauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten und verlornen Eiern.
2. Rindfleisch mit einer Kaunitzsauce.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit Schallotten und Leberwürsten belegt.
4. Kalbsnierenbraten.
5. Rapunzelsalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Hachis = Krapfeln.
2. Rindfleisch mit einer Winter = Kräutersauce.
3. Sellerie und Erdäpfel mit braun gedünsteten Schnitzeln.
4. Junger Hase, mit Blut gedünstet.
5. Aufgelaufenes Lungenmus.
6. Rehschlägel mit Rahmsauce und Kapern.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Fricassirte Sellerieſuppe.
2. Zum Rindfleisch ein Boeuf à la mode mit Erdäpfeln.
3. Gehacktes Rübenkraut mit Schweinsfüßen.
4. Kalbsgekrös mit Butter und Käse.
5. Schinkenwandeln.
6. Gebratener Kapaun.
7. Pomeranzensalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit gebackenen Erbsen.
2. Harte Eier mit Senf.

Digitized by Google

3. Gebackene Karpfen.
4. Sauerkraut mit Fischwürsten.
5. Erdäpfelnudeln.
6. Gebackener Stockfisch mit Sardellensauce.
7. Spritzstrauben.
8. Wein-Chaudeau in Bechern.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestoßene Fischsuppe.
2. Amulette oder Eier und Schmalz.
3. Geröstete Erdäpfel mit Zwiebeln und Käse.
4. Gedünstete Rohrhühner oder Wasser-Enten.
5. Abgetrocknete Tropfnudeln.
6. Gefüllte Fastnachtkrapfen.
7. Blau abgesottene Karpfen oder Forellen.
8. Krebse.
9. Aufgelaufenes Reismus.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Gelbe Rübensuppe.
2. Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch.
3. Winterkohl mit gebackenen Lammskarbonaden.
4. Alte Henne, ausgelöset, mit Reis.
5. Schwarzwildpret mit Hagebuttensauce.
6. Kleine Pasteten von Butterteig, mit Ragout gefüllt.
7. Erdbirnen in einer Buttersauce.
8. Gebratener Indian.
9. Süßer gelber Rübensalat.
10. Bröseltorte.

Monat April.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Knödeln.
2. Rindfleisch mit Kren.

Digitized by Google

3. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.
4. Kälberfüße in einer Limonienſauce.

Dienſtag den 2. zu fünf Speiſen.

1. Geſtoßene Vogelſuppe.
2. Rindfleiſch mit einer Kräuterſauce.
3. Blaues Kraut mit Bratwürſten.
4. Kleine Fricandeaux oder Karbonaden auf Sauerampfer.
5. Gebratene Lerchen oder Mooſsſchnepfen.

Mittwoch den 3. zu ſechs Speiſen.

1. Klare Suppe mit Kaiſergerſte.
2. Rindfleiſch mit Monat-Rettigen.
3. Wirſching auf wälſche Art mit Reis.
4. Abgrillirte Schnitzen von Euter auf einer Limonienſauce.
5. Gebratenes Kitzel oder junge Ziege.
6. Jungen Salat.

Donnerſtag den 4. zu ſieben Speiſen.

1. Nudelſuppe mit einer alten Henne.
2. Gefüllten Lungenbraten mit einer Kruſte auf einer Sauce.
3. Spinat mit gebackenem Brod.
4. Paſtete mit Tauben, in Blut gedünſtet.
5. Ganz geſpickte Leber mit einer kurzen Sauce.
6. Lammsbraten in Form eines Haſen.
7. Vanille-Creme.

Freitag den 5. zu acht Speiſen.

1. Schneckenſuppe.
2. Verlorne Eier auf Semmelſchnitten.
3. Gebackene Fröſche.
4. Sauerkraut mit Häring.
5. Rain- oder Dukatennudel.
6. Stockfiſch mit ſüßem Rahm.
7. Aepfel im Schlafrock.
8. Gebratenen Hecht oder Hauſen, auf dem Roſt geröſtet.

Digitized by Google

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Suppe mit Fridatternudeln.
2. Eingerührtes.
3. Rogner = Kraut.
4. Braun gedünstete Fischkarbonaden.
5. Reis mit Zucker und Zimmet.
6. Frösche in einer Petersilienſauce.
7. Wespenneſt.
8. Gekochte Pflaumen.
9. Oblatkücheln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Kräuterſuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Hospot von gelben Rüben und Paſtinak.
4. Gebackene Leber mit brauner Sauce.
5. Markwandeln.
6. Lungenbraten auf ungariſche Art.
7. Rollirte Kalbsbruſt mit Gelee.
8. Gebratenen Lammsſchlägel.
9. Wälſchen Salat.
10. Engliſchen Pudding mit Chaudeau.

Monat Mai.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Lebernockerln zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Sauerkraut mit Speckknödeln.
4. Eingemachtes von Kalbfleisch mit einer Peterſilienſauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milzſuppe.
2. Rindfleisch mit Sauce und rothen Rüben.
3. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.

Digitized by Google

4. Kalbsschlägel, gebraten, mit Rahmsauce.
5. Weichsel- oder Zwetschgensemmel.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Consume-Wandeln.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Bröckeln mit Risolen von Hirn.
4. Weiß gedünstetes Kalbsschnitzel auf Champignons.
5. Gefüllte gebratene Tauben.
6. Grünen Salat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit Hirnwürsteln von Butterteig.
4. Farcirte Lunge mit Schnitzeln.
5. Kuttelfleckpastete.
6. Braun gedünstete wilde Enten.
7. Gesulzten Chaudeau.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Suppe mit saueren Rahmnockerln.
2. Harte Eier, gefüllt, auf Sauerampfer.
3. Gebackene Renken.
4. Sauerkraut mit Zwiebeln.
5. Regenwürmer abgetrocknet.
6. Gedünsteten Asch mit kurzer Petersiliensauce.
7. Gebackene Schneeballen.
8. Gedünstete Aepfel mit Creme.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Sauerampfersuppe mit gesottenen Fischknödeln.
2. Eierkuchen, gefüllt mit Beschamell.
3. Gedünsteten Biber oder Fischotter.
4. Fischpudding mit Käse.
5. Butterpastete mit einem Fricassee von Fröschen.

Digitized by Google

6. Heiß abgesottenen Hecht mit Kren.
7. Gebackene Waffeln.
8. Zwetschgenmus.
9. Aufgelaufenes Griesmus.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit einem Einbund von vielerlei Farben.
2. Rindfleisch mit Weichselsaft- oder Maulbeer-Glace.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit gebackenem Hirn.
4. Lammsschlägel, weiß gedünstet, auf Eingerührtes.
5. Kaiserpastete.
6. Spargel in Buttersauce.
7. Geräucherten Schinken glacirt.
8. Gebratene wilde Enten oder Hirschziemer.
9. Aspic von Krebsschweifeln und harten Eiern.
10. Mandeltorte.

Monat Juni.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Abgetriebene Markknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Ganz ordinären jungen Kohlrabi mit gebackener Leber.
4. Kalbszunge mit Pomeranzensauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Spargelsuppe.
2. Rindfleisch mit Semmelkren.
3. Junge gelbe Rüben mit süßen Rahm und Petersilie.
4. Gebratene Hühner.
5. Kräutersalat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Beschamelnockerln in die Suppe.
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce.

Digitized by Google

3. Jungen Wirsching mit einem gefüllten Wammel.
4. Eingemachtes Lammfleisch mit Spargel.
5. Gebackene Krebswandeln.
6. Junge Repphühner mit Erdberr-Creme.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kräutersuppe fricassirt.
2. Rindfleisch als Boeuf à la mode mit kleinen Zwiebeln.
3. Junge farcirte Kohlrabi.
4. Fricassirte Hühner.
5. Kleine Pasteten mit Beschamell.
6. Spargel in weißer Sauce.
7. Gebratenen Hasen, nach Art der Lämmer.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Fasten-Kräutersuppe mit verlornen Eiern.
2. Gesottene Speise von Fischfarce mit einer Sauce.
3. Spinat in Milch.
4. Gebackene Frösche.
5. Abgeschmalzene Fastenknödel.
6. Gedünstete Tauch-Enten.
7. Gebackene Hufeisen.
8. Gebratenen Asch auf dem Roste.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Eingerührtes mit Spargel.
3. Gebackenen Renger oder Perschen.
4. Wirsching oder Kohl mit Fischwürsten.
5. Aufgegangene Nudel mit Krebsbutter.
6. Frösche in einer Petersilienſauce.
7. Gesulzte Forellen.
8. Zuckerstrauben.
9. Milchschnee.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Wurzelsuppe, fricassirt.

Digitized by Google

2. Rindfleisch mit kaltem Kren.
3. Junge Bröckeln mit Böckelzungen.
4. Kleine farcirte Hühner mit Krebsen in kurzer Sauce.
5. Karfiol mit weißer Sauce.
6. Granat von Kalbfleisch.
7. Kalte Pastete mit Repphühnern.
8. Englischen Pudding mit Wein-Chaudeau.
9. Gebratenen Rehschlägel mit Compot.
10. Spargel mit Butter.

Monat Juli.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit abgetriebenen Leberknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfel-Sauce.
3. Junge weiße Rüben mit gebackenen Risolen von Hirn.
4. Kälberne Schnitzel, braun gedünstet, mit Maurachen.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Durchpassirte Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce.
3. Spinat mit gebackenem Brod oder Amuletten.
4. Gebratene Hühner.
5. Spargel in Essig und Oehl.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit aufgeschnittenem Schöwel.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Gelbe Rüben mit gebackenem Hirn.
4. Fricandeaux auf Sauerampfer.
5. Gebratene Kalbsbrust.
6. Häupel- oder Kopfsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Kartoffelsuppe, fricassirt.
2. Rostbeef von Rindfleisch mit Kräutersauce.

Digitized by Google

3. Wirsching mit abgebräunten Kalbszungen.
4. Eingemachte Hühner mit Champignons.
5. Pastete von Kalbskopf.
6. Gebratene Repphühner.
7. Geschäumtes Hagebuttenmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Eine Suppe von grünen Erbsen.
2. Verlorne Eier auf Sauerampfer.
3. Rogner-Kraut.
4. Schlägel von Fischfarce mit Rahmsauce.
5. Butternockerln in der Milch.
6. Gedünsteten Hecht mit Kräutern.
7. Zwieback.
8. Gesulzte Milch.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit gebackenen Fischnockerln.
2. Harte Eier, gefüllt mit vielerley Farben.
3. Spinat mit Milch.
4. Gebackene Grundeln oder Pfrillen.
5. Abgetriebene Maccaronispeise mit geräuchertem Fisch.
6. Fricassirten Hecht.
7. Gebackenen Holler (Hollunder.)
8. Karlsbader Kolatschen.
9 Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern.

Sonntag den 7. zu neun Speisen.

1. Reissuppe mit jungen Hühnern.
2. Rindfleisch mit frischen Kukumern.
3. Jungen Wirsching mit Bratwürsten.
4. Aufgelaufenes Bratenmus.
5. Gebackene Salmi, mit gedünsteten Repphühnern und gebackenen Mandeln besteckt.
6. Karfiol, gebacken, mit Rahmsauce.
7. Rehbraten.

Digitized by Google

8. Süßen Salat.
9. Veilchen- oder grüne Sulze.

Monat August.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Schinkenknödeln.
2. Rindfleisch mit Paradiesäpfeln-Sauce.
3. Weiße Rüben, gedünstet, mit Hirnbavesen.
4. Gebackene Reisspeise mit eingemachten Lammfleisch.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Frische gelbe Rübensuppe.
2. Rindfleisch mit Rettigen.
3. Junge Kohlrabi auf gemeine Art mit Karbonaden.
4. Kalbsgekrös mit fricassirter Sauce.
5. Junge gebratene Gans mit Kren.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Suppe mit Consume-Wandeln.
2. Rindfleisch mit gedünsteten Kukumern.
3. Spinat mit gedünsteten Hühnern.
4. Kleine Fricandeaux mit Bertram-Glace.
5. Gebratene Wachteln.
6. Weichselkuchen.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Kren.
3. Zuckererbsen, ganz gedünstet mit Risolen von Ragout.
4. Ganze Kalbspries, weiß gedünstet, auf Champignons.
5. Kleine Reispasteten.
6. Gebratene junge Enten.
7. Aufgebranntes Schmankerlmus.

Digitized by Google

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln.
2. Eierfladel mit Spinat.
3. Blaues Kraut, mit Zwiebeln gedünstet.
4. Gebackene Frösche.
5. Krebssemmel.
6. Karpfen in schwarzer Sauce.
7. Zopfkücheln.
8. Compot von Kirschen.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Sauerampfersuppe, fricassirt.
2. Aufgelaufene Amulette von Eierfladen.
3. Klein ausgelöste Zuckererbsen mit süßem Rahm und gebackenen Eiern.
4. Aufgelaufenes Reismus.
5. Huchen in einer Limonisauce.
6. Butterlaibel oder Kugelhopf.
7. Compot von Marillen.
8. Blau abgesottene Forellen.
9. Gebackene Weichseln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Französische Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Krenkruste.
3. Kleine Bohnen mit Schöpskarbonaden.
4. Schnitzeln von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Rost.
5. Butterteig-Pastete mit Hachis.
6. Artischoken mit ausgelösten Hühnern.
7. Weichselmus.
8. Gebratenen jungen Indian.
9. Verlorne Eier in saurer Sulze.
10. Gefüllte Bisquit-Torte.

Digitized by Google

Monat September.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Endivienſuppe.
2. Rindfleiſch mit eingemachten Melonenſchnitzen.
3. Blaues Kraut mit Bratwürſten.
4. Junge Haſen mit Sardellenſauce.

Dienſtag den 2. zu fünf Speiſen.

1. Geſchnittene Nudelſuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleiſch mit Kukumern = Sauce.
3. Kleine gefüllte Kohlrabi.
4. Auf dem Roſte abgrillirte Hühner.
5. Speckſalat.

Mittwoch den 3. zu ſechs Speiſen.

1. Kaiſerſuppe.
2. Rindfleiſch mit Kaunitzſauce.
3. Gedünſteten Endivien mit Spießvögeln.
4. Gedünſtete Tauben, mit Ragout gefüllt.
5. Erbſenwandeln.
6. Kalbsſchlägel mit Sardellen geſpickt, und kalter Gelee.

Donnerſtag den 4. zu ſieben Speiſen.

1. Weiße Reisſuppe mit grünen Erbſen.
2. Rindfleiſch mit warmer Kräuterſauce.
3. Junge Bohnen mit gebackenen Sardellen.
4. Kalbskopf mit Farce im Ofen.
5. Gebratenen jungen Haſen.
6. Gezierten Salat.
7. Limonienſulze.

Freitag den 5. zu acht Speiſen.

1. Falſche Choccoladeſuppe.
2. Gefüllte Amulette mit Ragout.

Digitized by Google

3. Gedünstete Erdäpfel mit süßem Rahm und Petersilie.
4. Geschnittene abgeschmalzte Nudeln mit Käse.
5. Schlägel von Fischfarce mit Rahmsauce.
6. Gebackene Topferkücheln.
7. Aepfelcompot.
8. Fricassirten Hecht, kalt als Gelee.

Samstag den 6. zu acht Speisen.

1. Klare Fischsuppe mit Milchner-Wandeln.
2. Harte Eier mit Beschamell.
3. Gekochten Endivien mit Fischwürsten.
4. Karpfen in böhmischer Sauce.
5. Krebsstrudel.
6. Gebackene Frösche.
7. Portulaksalat.
8. Zuckerwaffeln.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Endiviensuppe fricassirt.
2. Rindfleisch mit einer Sardellensauce.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln.
5. Weiß gedünstete Schnitzel auf Champignons.
6. Carde mit Butter und Käse im Ofen.
7. Krebsspeise, in der Büchse gesotten mit einer Sauce.
8. Gebratenen Hirschziemer mit brauner Sauce.
9. Gesulzte ausgelöste Gans.
10. Schlieftorte geziert mit eingemachten Früchten und mit Karmelzucker.

Monat Oktober.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Suppe mit Griesknödeln.
2. Rindfleisch mit sauern Kukumern.

Digitized by Google

3. Weiß gedünstetes Kopfkraut mit gebackenen Widdereiern.
4. Schöpsenschlägel mit einer Kapernsauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Fricassirte Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce und jungen Erdäpfeln.
3. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.
4. Gedünstete Repphühner mit Linsen.
5. Kuchen von Weintrauben.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Sago- oder Reissuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit kaltem Kren.
3. Weiße Rüben braun gedünstet mit junger Gans.
4. Staffade von Wildpret mit kurzer Sauce.
5. Gebratene Lerchen.
6. Compot von frischen Pflaumen (Zwetschgen).

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Weiß gestoßene Suppe.
2. Gefüllten Lungenbraten mit Beschamellkruste.
3. Gekochten Endivienfalat mit Hirnwurst.
4. Casserollepastete mit Tauben in Blut gedünstet.
5. Erdäpfelpudding mit Schinken.
6. Jungen gebratenen Kapaun.
7. Pomeranzensalat.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Wirschingsuppe mit Käse.
2. Gefüllte Eierfladen mit Beschamell.
3. Sauerkraut mit gebackenen Eiern.
4. Heiß abgesottenen Asch mit Petersilie.
5. Aufgegangene Nudeln mit Sauce.
6. Geräucherten Huchen in einer Buttersauce.
7. Büchsenkücheln.
8. Zwetschgencompot

Digitized by Google

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Fastenknödel mit einer Suppe von Schwämmen oder Champignons.
2. Verlorne Eier mit Sauerampfer.
3. Farcirten Karpfen.
4. Erdäpfel mit Rahm und Eiern im Ofen.
5. Gries- oder Reisstrudel.
6. Fricassirten Hecht.
7. Gefüllte Wiener-Krapfeln.
8. Gebratenen Aalfisch.
9. Weichselsemmel.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Maccaronisuppe mit einer alten Henne.
2. Rindfleisch mit kalten Fisigonen in Essig.
3. Farcirten Wirsching.
4. Ganzen Kalbskopf mit Weinsauce.
5. Kalte Pastete mit ausgelösetem jungem Indian.
6. Abgrillirte Hühner mit Kräutersauce.
7. Karfiol mit weißer Sauce.
8. Gebratene Schnepfen.
9. Geblätterte Butterteig-Torte.
10. Weinscharlsulze.

Monat November.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Butternockerl-Sauce.
2. Boeuf á la mode.
3. Baierische Rüben in Bier gekocht mit Schweinfleisch.
4. Bratschöttel in einer Buttersauce.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Milzsuppe.
2. Rindfleisch mit Senf.

Digitized by Google

3. Fricassirten Sellerie mit Hirnbavesen.
4. Gebratenen Hasen mit Rahmsauce.
5. Gebackenen Kalbskopf in Brandteig.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste.
2. Rindfleisch mit Sardellensance.
3. Blaues Kraut mit Bratwürsten.
4. Braun gedünstete Kalbsbrust mit Maurachen (Morcheln).
5. Gebratene Gans.
6. Sellerie- oder Wurzelsalat.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Nudelsuppe mit Kalbsknochen.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Endivien mit kleinen Kalbsschnitzeln.
4. Butterpastete mit Ochsenschweif.
5. Gebackene Champignons mit Ragout.
6. Gebratene Schnepfen.
7. Aepfelschalot.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Hausbrod-Banadelsuppe.
2. Harte Eier mit Kren.
3. Gebackenen Hecht.
4. Gekochten Sellerie, fricassirt.
5. Topferstrudel mit Käse.
6. Schleyen, in Blut gedünstet.
7. Butterlaibel.
8. Aepfelcompot.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weiß gestoßene Fischsuppe.
2. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln.
3. Braun gedünstete Fasten-Enten.
4. Dukaten- oder Rainudeln.
5. Gebackenen Asch.

Digitized by Google

6. Nesselsalat.
7. Aufgelaufenes Griesmus.
8. Blau abgesottenen Rutten.
9. Aepfelküchel (Kuchen.)

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Sagosuppe mit Jus.
2. Englischen Braten oder Rostbeef.
3. Weiße Rüben, braun gedünstet, mit frischem Schweinfleisch.
4. Granat mit Kalbfleisch.
5. Gesottene Reisspeise mit vielerley Farben.
6. Gedünstete Reh- oder Hirschwand.
7. Farcirte Zwiebeln, braun glacirt.
8. Gesulztes Spanferkel.
9. Gebratenen Indian mit gelbem Rübensalat.
10. Linzertorte.

Monat Dezember.

Montag den 1. zu vier Speisen.

1. Erdäpfelknödel zur Suppe.
2. Rindfleisch mit kleinen Kukumern.
3. Wirsching, braun gedünstet, mit geräuchertem Fleisch.
4. Schöpsenschlägel, mit Knoblauch gespickt.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Banadelsuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
3. Winterkohl mit Kastanien.
4. Euter mit Limonensauce.
5. Kalbsnierenbraten mit Salat.

Mittwoch den 3. zu sechs Speisen.

1. Baierische Rübensuppe.
2. Rindfleisch.

Digitized by Google

3. Gedünstete gelbe Rüben mit gebackenen Widdereiern.
4. Gänseleber oder ganze Kalbsleber, gespickt.
5. Krammetsvögel oder gebratenen Hasen.
6. Gebackene Aepfel mit Creme.

Donnerstag den 4. zu sieben Speisen.

1. Maccaronisuppe.
2. Rindfleisch mit Winterkräuter-Sauce.
3. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch.
4. Kuttelfleckpastete.
5. Schwarzes Wildpret mit Wacholderbeer-Sauce.
6. Gebratene Kapaunen mit Salat.
7. Geschäumtes Quittenmus.

Freitag den 5. zu acht Speisen.

1. Krebsmilch-Suppe.
2. Gefülltes Amulett mit Ragout.
3. Abgeschmalzten Stockfisch mit Zwiebeln.
4. Sauerkraut.
5. Gedünstete Topfernudeln mit Rahm.
6. Fricassirten Hecht.
7. Klaubnudeln, und
8. Gekochte Weichseln.

Samstag den 6. zu neun Speisen.

1. Weinsuppe.
2. Verlorne Eier auf Ragout oder Semmeln.
3. Hechtkraut.
4. Gedünsteten Mirer oder Biber.
5. Süßes oder ordinäres Nudelpfanzel.
6. Gebratenen Hecht auf Aalfischart.
7. Brandstrauben.
8. Birnencompot.
9. Gesulzte Forellen.

Sonntag den 7. zu zehn Speisen.

1. Suppe mit gebackenen Hachiskrapfeln.

Digitized by Google

2. Boeuf à la mode zum Rindfleisch.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Hospo.
5. Indian, braun gedünstet, mit Kartoffeln.
6. Bisquitenmus.
7. Kalten Schinken.
8. Gebackene Maurachen mit Wein-Chaudeau.
9. Gebratenen Fasan.
10. Limonien- oder Pomeranzensulze.

Nro. 1.

Neue Folge
von zehn Speisezetteln,

gehörig zur lithographirten Auftrag-Tafel, um zu zeigen wie diese Speisen gewöhnlich benennt und schicklich aufgestellt werden.

Es sind deren 7 für eine Mittags-Tafel zu zwei Trachten, 2 für ein Gabel-Frühstück und 2 für ein Abendessen (Supé) eingerichtet.

Eine Tafel zu 6 Schüsseln mit 4 Tellern oder Assiettt's.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.	legirte Kräutersuppe. gedünstetes Rindfleisch mit Erdäpfeln. Spinat mit gebackenem Lammfleisch.
2 Sauce.	Gurken. Senf.

Zweite Tracht.

2 runde Schüsseln	eingemachte Hühner mit Maurachen. Sago-Pudding mit Chaudeau.
1 lange Schüssel.	Kalbsschlägel.
2 Assiett's.	Compot von Pflaumen. Salat.

Digitized by Google

Nro. 2.

Fastenspeiszettel auf 6 Speisen und 4 Assiett's.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.
- gestoßene Fischsuppe.
- gefüllte Eier.
- Stockfisch.

2 Assietts.
- Senf.
- Erdäpfel.

Zweite Tracht.

2 runde Schüsseln.
- Hecht mit Sardellensauce.
- Milchrahmstrudel.

1 lange Schüssel.
- gebackenen Karpfen.

2 Assiett's.
- Salat.
- kleine Backerey.

Nro. 3.

Speisezettel zu 10 Schüsseln und 8 Tellern.

Erste Tracht.

5 runde Schüsseln.
- Suppe mit Consume oder Kaisergerste.
- Rindfleisch in der Braise mit Saft.
- Spargel mit Butter.
- Pastete mit Tauben.
- Kaiserschnitzeln.

4 Assiett's.
- gebackene Körbchen mit Ragout.
- Cotelett's von Lamm.
- Sardellensauce.
- rothe Rüben.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Hecht mit Fricassee.
- Krebspudding mit Vanillesauce.
- Bisquittorte.

2 lange Schüsseln.
- gebratenen Hasen.
- jungen Hühnerbraten.

Digitized by Google

4 Teller.
- Compot von frischen Kirschen.
- Häupelsalat.
- kleine Mandelbackerei.
- gefüllte Hohlhippen.

Nro. 4.

Speisezettel zur Fastenspeise mit 10 Schüsseln und 8 Tellern.

Erste Tracht.

5 runde Schüsseln.
- klare Fischsuppe mit gebackenen Erbsen.
- eingerührte Eier mit Spargel.
- gefüllte Schnecken in Häuseln.
- böhmische Karpfen.
- Griesknödel.

4 Teller.
- Fischwürstchen.
- kleine Pastete mit Fischragout.
- Sardellenbutter.
- junge Rettige.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.
- Spinat mit gebackenen Fröschen oder Pavesen von Karpfenmilch.
- baierische Dampfnudeln mit Vanillesauce.
- Linzer-Torte.

2 lange Schüsseln.
- ganzen gebratenen Hecht.
- Spritzkrapfen.

4 Teller.
- grüner Salat.
- Compot.
- Käse.
- Brod.

Nro. 5.

Speisezettel mit 10 Schüsseln und acht Tellern.

Erste Tracht.

3 runde Schüsseln.
- weiß gestoßene Suppe von Hühnerbrust.
- grüne Erbsen mit gebackenen Semmeln.
- Zunge in pohlnischer Sauce.

Digitized by Google

2 lange Schüsseln.	blaugesottene Forellen. Rindfleisch, ordinär.
4 Teller.	Hachispastetchen. gebackene Hühner. Suppenkren. Kaunitzsauce.

Zweite Tracht.

3 runde Schüsseln.	Mehlspeise, Choccoladeauflauf. Mandeltorte. Kapaun in Aspic.
2 lange Schüsseln.	junge Gänse gebraten. Schinken.
4 Teller.	Gurkensalat. gebackene Aepfel. Backereibisquit. frisches Obst.

Nro. 6.

Speisezettel mit 16 Schüsseln, 4 Tellern und einem Mittelaufsatz.

Erste Tracht.

4 runde Schüsseln.	Suppe, mit Sago legirt. Pastete mit Ragout von Hühnern. Rissolen mit Hachis. Coteletts mit Senf.
4 lange Schüsseln.	Rindfleisch, ordinär, oder Rostbeef. farcirte junge Kohlrabi. Schwarzwildpret mit Weichselsauce. gebratene Karpfen.
2 Assiett's.	Kapernsauce. frische Gurken.

Digitized by Google

Zwekte Tracht.

4 lange Schüsseln.	Markmelone. gemischtes Aspic in langer Form. junge gebratene Kapaunen. Rehbraten.
4 runde Schüsseln.	Ragout oder Grillagetorte. gestürztes Blanc manger. Bisquitbögen. Herzogs-Kolatschen.
2 Salat.	gesulzte Aepfel oder Compot. Endivienſalat.

Nro. 7.

Speiſezettel mit 16 Schüſſeln, 8 Tellern und Mittelaufſatz.

Erſte Tracht.

6 runde Schüsseln.	Suppe mit Pfanzel. Paſtete mit Wildragout. Blumenkohl mit legirter Sauce. Spinat mit gebackenen Semmeln. junge Hühner mit Krebſen. Kalbsfricandeaux mit Glace.
2 lange Schüsseln.	Rindfleiſch-Filetts von Lungenbraten. Hecht mit Sardellen, gebraten.
4 Aſſiett's.	Kapernſauce. detto von Champignons. Bratwürſte. gebackenes Lammfleiſch.

Zweite Tracht.

2 lange Schüsseln.	Indianen, gebraten. Rehrücken, gebraten.

Digitized by Google

6 runde Schüsseln.
- Bisquitauflauf.
- Krebsstrudel.
- Aspic von Forellen.
- Zuckerstrauben.
- Brodtorte.
- gestürzte Limonien-Sulze.

2 Salat.
- Compot von Birnen.
- gezierten grünen Salat.

2 Teller.
- kleine Backerei.
- frisches Obst.

Nro. 8.

Speisezettel zu einem Gabelfrühstück.

Dieses wird meistens zwischen dem Frühstück und einem späten Mittagsmahl, auch öfters bei einer Abreise genossen, wo alles auf einmahl aufgetischt wird.

Suppe kommt keine; statt dieser wird Kaffee, Choccolade oder Thee in Tacen gereicht.

Eine runde Mittelschüssel mit einer Torte nach Belieben.

4 lange Schüsseln.
- Beefsteck.
- Coteletts mit Saft.
- Fasan, gebraten.
- Kalbsschlägel.

4 runde Schüsseln.
- Amulett.
- Aspic von Schinken.
- Bratwürste.
- Hachispastetchen.

4 Teller mit kleiner Backerei.

Nro. 9.

Speisezettel zu einem großen Supé, da 16 Schüsseln nebst 8 Tellern u. einem Mittelaufsatze auf einmal aufgesetzt werden.

6 lange Schüsseln.
- Indianen, gebraten.
- Reppühner, gebraten.
- Kalbsschlägel.
- Schinken.
- Aspic von Kapaunen in langer Form.
- Rehschlägel.

Digitized by Google

10 runde Schüsseln.
- Schill oder Forellen, blau in heißer Butter.
- Fricasse von Kalbsbrust.
- Spargel mit Butter.
- gebackene Hühner.
- Kranztorte.
- gefüllte Blättertorte von Bisquit.
- gestürztes Compot von Aepfeln.
- wälschen Salat.
- Obersaum.
- gestürztes Blanc manger von Chocolade.

4 Teller kleines Backwerk.
4 Teller feines Obst.

Nro. 10.

Speisezettel zu einem Supé, da die Tafel mit 7 runden und 2 langen Schüsseln mit kalten Speisen nebst 4 Tellern besetzt wird, und die warmen Gerichte nach und nach aufgetragen werden.

Olivsuppe oder Gerstl wird in Tacen gereicht.

2 lange Schüsseln.
- kalte Pastete.
- Schinken.

7 runde Schüsseln.
- Torte von Bisquit.
- gestürzte Pomeranzensulze.
- Obersaum mit Erdbeeren.
- kalte Vanillecreme.
- Aspic.
- Katalanibrod.
- Mandelstrudel.

4 Teller mit kleinem Backwerk und Obst.

6 warme Gerichte werden nach und nach aufgetragen.

Digitized by Google

Ragout von jungen Hühnern.
Hecht oder Forellen mit heißer Butter.
Coteletts mit Saft.
Omelet-Souflee oder Faumkoch.
gebratene Kapaunen.
gebratene Fasanen oder Hasen.
2 Salat. { Compot, Marillen oder Pflaumen.
Häupelsalat.

Anleitung zum Tranchiren.

1. Rindfleisch.

Ein Tafelstück.

Das beste Fleisch zu einem Tafelstück zu dämpfen oder zu sieden, ist das Fleisch vom Ballen eines gut gemästeten Ochsen von 4 bis 5 Jahren. Dabei ist zu beobachten, daß das Fleisch jederzeit quer über den Faden in halb fingerdicken Stücken geschnitten, und beim Aufrichten auf die Schüssel zierlich wieder mit der Fettseite in die Höhe gestellt werde.

Zu einem Rostbeef oder Rinderbraten wird das Stück von der Lende oder den kurzen Rippen genommen. Dabei muß ebenfalls wieder das Fleisch quer über den Faden geschnitten, und in die Schüssel gelegt werden. Ist es jedoch ein Brustkernstück; so wird der dicke Fettkranz abgeschnitten, die Brustknorpeln und das Uebrige werden, nachdem die Rippen ausgelöset werden, in kleine dünne Stückchen geschnitten, dieselben auf die Schüssel gerichtet, und mit der gehörigen Sauce zur Tafel gereicht.

2. Vom Kalb.

Der Kalbskopf.

Ein Kalbskopf wird selten gebraten, sondern meistens ganz sammt der Haut gekocht. Beim Tranchiren wird ein Quer-

Digitized by Google

schnitt über die Hirnschale gemacht, die Schale von einander gelöset, das Gehirn herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, und sodann auf einem Teller servirt. Vom Kopfe werden die Ohren und das Backenfleisch stückweise abgelöset, die Zunge und die Augen herausgenommen, in kleine Stücke zertheilt, und alle diese wieder gehörig auf die Schüssel in die Sauce gelegt.

Gebratene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gemeiniglich gefüllt und gebraten. Es wird von einer Seite der Kranz mit den Brustknorpeln von den übrigen Rippen abgelöset, und in kleine Stücke geschnitten; von dem übrigen wird jede Rippe mit der Fülle abgelöset. Diese werden auf die Schüssel in die Mitte gelegt, die Knorpelstücke von außen herumgerichtet, und mit der eigenen Bratensauce auf die Tafel gegeben.

Der Nierenbraten

wird bei dem Schlußbein vom Schlägel bis zur dritten Rippe abgehauen. Diese sowohl als auch der Rückgrat müssen vor dem Braten gehörig eingebecket werden. Zum ersten wird die Niere von dem Braten abgenommen, und in kleine dünne Schnitze geschnitten; der Braten sammt den eingebeckten Knöcheln in kleine gehörige Stücke zertheilt, und dieser in der Form des Ganzen auf die Schüssel gelegt, die Nierenschnitzel darauf, und mit der eigenen Bratensauce aufgetragen.

Kalbschlegel.

Davon wird das daran befindliche Fleisch oder die Fricandeaux nach der Länge zu beiden Seiten von dem Rohrbein abgelöset. Von demselben werden quer über den Faden lauter messerrückendünne Scheiben geschnitten. Der Knochen wird bei Seite gelegt, und die Schnitze ganz ordentlich, die braune Seite von oben wieder auf die Schüssel an einander geschichtet, und mit der Bratensauce aufgetragen.

Digitized by Google

3. Ein Schöpsen-, Schweins- oder Lammschlägel.

wird auf dieselbe Art tranchirt, und mit der Sauce aufgetischt.

4. Wildpret.

Rehschlegel.

Bei diesem, wenn derselbe von der obern Seite zierlich gespickt ist, muß vorzüglich beobachtet werden, daß während des Bratens die gespickte Seite das zierliche Ansehen nicht zu sehr verliert. Es wird der Rehschlägel wie der Kalbsschlägel in messerrückendicke Schnitze tranchirt, bei dem Auftischen auf die Schüssel jedoch so gelegt, daß die gespickte Seite von oben zu liegen kommt.

Rehrücken.

Der Rehrücken muß ebenfalls mit 2 bis 3 Reihen Speck der Länge nach schon gespickt seyn. Nachdem derselbe gebraten ist, wird von beiden Seiten an dem Rückgratbein das daran befindliche Fleisch nach der Länge abgelöst, und dasselbe der Quere nach zu gleichen halb fingerdicken Schnitten aufgeschnitten. Diese werden dann in zwei Reihen auf die Schüssel angeordnet, so daß die gespickte Seite nach oben kommt, und mit der Bratsauce aufgetragen.

Hase.

Wenn der Hase gespickt und gebraten ist, werden von dessen Rücken mittelst eines starken Messers auf dem Tranchirbret nach dem Verhältnisse der Länge desselben der Quere nach bis zu den Schenkeln vier bis sechs gleiche Stücke geschnitten. Die Schenkel werden an dem Stoßbein abgelöset, jeder in zwei gleiche Theile getheilt, und das Stoßbein gespalten. Das Ganze wird in gehöriger Form auf die Schüssel gelegt, und mit der eigenen Sauce auf die Tafel gegeben.

5. Spanferkel.

Da bei einem schön gebratenen Spanferkel die rösche Haut desselben das Vorzüglichste und Schmackhafteste ist; so muß

Digitized by Google

das Tranchiren so schnell als möglich von Statten gehen. Das Ferkel muß mit dem Rücken auf den Tranchirteller gelegt werden. Zum ersten muß der Kopf vom Rumpfe abgeschnitten, und in der Mitte von einander gespalten werden. Das Gehirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit dem Kopfe extra herumgegeben. Ferner wird das ganze Ferkel auf dem Rückgrat nach der Länge von einander geschnitten, die beiden Vorder und Hinterschenkel abgelöset, jeder in zwei Theile getheilt, und von den übrigen beiden Seiten lauter 2 fingerbreite Stücke geschnitten, und alle diese Theile auf die Schüssel gelegt, damit bei jedem Stücke die Haut nach oben zu liegen kommt, und räsch bleibt.

6. Geflügel.

Gebratene Hühner.

Wenn das Huhn noch jung und klein ist, so wird der Kopf sammt dem Halse davon abgeschnitten, und das Uebrige in 4 Theile getheilt, und auf die Schüssel immer ein Vorder- und Hinterbiegel neben einander gelegt. Der Kopf, die Leber und der Magen kommen in die Mitte. Ist jedoch das Huhn etwas größer, so werden 5 Theile gemacht. Die beiden Hinterbiegel werden von dem Stoß abgelöset, die Vorderbiegel sammt der Brust gespalten, und der Stoß gibt den fünften Theil.

Kapaun oder großes Huhn.

Es werden gemeiniglich 9 bis 10 Stücke gemacht. Man steckt die Gabel in die Brust, löset die beiden Schenkel ab, und schneidet jeden in 2 Theile; dann werden die beiden Flügel mit einem kleinen Theile von dem Brustfleische abgelöset, und die Brust selbst nach der Länge in 2 Theile getheilt. Der Stoß, wenn er groß ist, kann auch in zwei Theile getheilt werden. Man richtet die übrigen Theile auf die Schüssel, und die Brusttheile auf die Höhe.

Digitized by Google

Ein Fasan.

Dieser wird eben auf dieselbe Art, wie der Kapaun tranchirt: nur muß die Brust in mehrere Theile getheilt werden, weil der Fasan immer einer der feinsten Braten ist.

Ein Repphuhn.

Dasselbe wird wie ein Kapaun tranchirt; nur wird die Brust, da sie meistens gespickt und etwas fleischiger, als eine Hühnerbrust ist, in 4 Theile geschnitten.

Die Schnepfe wird auf gleiche Art tranchirt.

Tauben.

Die Tauben, meistens zum Braten gefüllt, werden ebenfalls in 4 gleiche Theile, wie die kleinen Hühnlein geschnitten.

Indian oder Truthahn.

Bei diesem wird ebenfalls die Gabel in die Mitte der Brust gesteckt. Man löset dann die beiden Schenkel und Flügel beim ersten Gliede ab, zertheilt jeden in zwei Theile, und da der Kropf und die Brust bei einem Indian das Beste ist, so wird der Kropf und die Brust abgeschnitten, und in mehrere zwei messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit der Vorsicht, daß an jedem Stücke etwas braune Haut bleibt. Die Schenkel und Flügeltheile werden dann in die Mitte der Schüssel, und die Stücke von Kropf und Brust werden zierlich darauf herumgelegt. Ist der Kropf des Indians mit Kastanien oder mit einer Semmelfülle gefüllt; so wird diese extra mit dem Braten auf einem Teller herumgetragen.

Eine Gans.

Ist dieselbe sehr jung und zart, so wird sie wie ein Kapaun oder Fasan tranchirt. Eine ältere Gans wird jedoch nach der Art des Indians zertheilt; nur das Kropfbeinlein oder der Hupfauf wird extra herausgeschnitten. Aus der Brust, welche sehr vollfleischig ist, werden, wenn dieselbe von dem Brustbein abgelöset ist, mehrere messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche man Pfaffenschnitze nennt. Der obere Rücktheil bleibt

weg; aus dem Stoß werden 2 Theile gemacht, und diese sammt den Biegeln werden auf den Boden der Schüssel, und die Brusttheile außen herum gelegt.

Eine Ente.

Sie wird auf dieselbe Art tranchirt, nur mit dem Unterschiede, daß auf der Brust nur 4 Theile gemacht werden. Das Kropfbeinlein muß extra ausgeschnitten werden.

Bayerische Staats-Bibliothek München

Digitized by Google

Inhalt.

Erste Abtheilung. Von Fleischspeisen.

Nro.		Seite
1.	Gute Bouillon- oder ordinäre Suppe	3
2.	Gute Jus- oder braune Saftsuppe	3
3.	Glace zu machen	4
4.	Braise zu machen	4
5.	Französischen Farce von Kalbfleisch zu machen	5
6.	Eine gute Pastetenfarce zu machen	6
7.	Farce von Hühnern oder Geflügel	6
8.	Wild-Farce zu machen	6
9.	Hachis zu machen	7
10.	Ragout zu machen	7
11.	Eine Salmi von Champignons zu machen	7
12.	Eine Salmi zu machen	8
13.	Beschamell zu machen	8
	Von verschiedenen Gattungen Schötteln.	
14.	Krebsschöttel	9
15.	Eine weiße Goli zum Aufbewahren ꝛc.	9
16.	Eine braune Goli eben so zu machen	9
17.	Einen Schnee von Eierweiß zu machen	10
18.	Spinatschöttel	10
19.	Krebsbutter	10
20.	Spinattopfer	10
	Verschiedene Gattungen von Suppen.	
21.	Kraftsuppe für Kranke	11
22.	Braune Saftsuppe mit Reis oder Maccaronen	11
23.	Eine Sardellenbutter ꝛc.	12
24.	Eine Petersilienbutter zu machen	12
25.	Eine Ollosuppe	12

Digitized by Google

Nro.		Seite
26.	Eine Leberſuppe	12
27.	Weiße, fricaſſirte Suppe	13
28.	Weiße, geſtoßene Suppe	13
29.	Kaiſerſuppe	13
30.	Krebsſuppe	14
31.	Milzſuppe	14
32.	Suppe von Vögeln	15
33.	Kräuterſuppe	15
34.	Suppe von Endivien, Wirſching oder Sauerampfer	15
35.	Spargel- oder Karfiol- (Blumenkohl) Suppe	16
36.	Eine Erdäpfelſuppe	16
37.	Braune Suppe von Steckrüben	16
38.	Gelbe Rübenſuppe	17
39.	Eine falſche Maurachenſuppe	17
40.	Franzöſiſche Wurzelſuppe	18
41.	Sagoſuppe	18
42.	Suppe von Kaiſergerſte	18
43.	Eine Büreeſuppe von Reis, Gerſte und Erbſen	19
44.	Eine Hachisſuppe	19
45.	Suppe mit Conſume	19
46.	Suppe von Hirnwandeln	20
47.	Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben	20
48.	Suppe mit einem Schöwel	21
49.	Suppe mit Butternöckerln	22
50.	Suppe mit Beſchamell-Nöckerln	22
51.	Suppe mit geſchnittenen Nudeln	22
52.	Baumwollen-Suppe	23
53.	Suppe mit Eiergerſte	23
54.	Banadelſuppe von geriebener Semmel	23
55.	Schwarze Brodſuppe mit einer Kruſte	24
56.	Gebackene Hachiskrapfeln in die Suppe	24
57.	Eine ruſſiſche Suppe	24

Verſchiedene Gattungen Knödel (Klöſe) als Nebenſpeiſe, oder in die Suppe zuzubereiten.

58.	Geräucherte Fleiſch- oder Schinkenknödel	25
59.	Leberknödel	26
60.	Abgetriebene Leberknödel	26
61.	Ordinäre Speckknödel	27
62.	Abgetriebene Speckknödel auf beſondere Art	27
63.	Abgetriebene Griesknödel	27
64.	Erdäpfelknödel	28
65.	Ordinäre abgetriebene Semmelknödel	28

Digitized by Google

Nro. Seite
66. Ordinäre Fasten-Semmelknödel 28
67. Gute böhmische Knödel 29

Verschiedene Saucen zu machen.

68. Eine Fricassee 29
69. Eine Sauce blanche (weiße Sauce) 29
70. Eine Boeuf à la mode-Sauce 30
71. Eine Weinsauce zu Fleisch oder zu Fischen 30
72. Zwiebelsauce 31
73. Kräutersauce 31
74. Kräutersauce im Winter 31
75. Wacholderbeersauce zu Wildpret 32
76. Eine Kümmelsauce 32
77. Hagebutten- (Hetschepetsch) oder Weichselsauce . . . 32
78. Limonisauce 32
79. Buttersauce 33
80. Saure Rahmsauce mit Kapern 33
81. Eine Sardellen- oder Häringsauce 33
82. Süße Rahmsauce 34
83. Sardellensauce 34
84. Kukumern- oder Gurkensauce 34
85. Paradiesäpfel-Sauce 34
86. Petersilisauce 35
87. Selleriesauce 35
88. Eine Mandelsauce mit Wein 35

Kren (Meerrettig) auf verschiedene Art zu machen.

89. Mandelkren 36
90. Semmelkren 36

Verschiedene kalte Saueen zu machen.

91. Kaunitzsauce 36
92. Kalte Kräutersauce 37
93. Kalte Wildpretsauce 37
94. Kalte Senfsauce 37
95. Kalten Kren mit Essig und Oehl 37
96. Borasch mit Essig und Oehl 38

Ganze Stücke, als Rindfleisch und Braten auf verschiedene Art zuzubereiten.

97. Boeuf à la mode 38
98. Boeuf à la mode ordinär zuzubereiten 39
99. Boeuf à la mode von Lendenbraten 39
100. Rostbeef oder englischer Braten 40

Digitized by Google

Nro.		Seite
101.	Ein kaltes Boeuf à la mode	40
102.	Ein Rindfleisch in der Braise	41
103.	Einen Lungen= oder Lendenbraten auf Hasenart	41
104.	Lendenbraten auf ungarische Art	41
105.	Brustkernstück mit Kren überzogen	42
106.	Rostbraten auf Wiener Art	42
107.	Rindfleisch nach Portugieser Art	43
108.	Ordinären Rostbraten mit Sardellensauce	43
109.	Böfsteck oder russischer Rostbraten	43
110.	Ein mageres Stück Rindfleisch mit Weichsel= oder Himbeer=Glace	43
111.	Einen Hirschziemer oder eine Keule mit Rinde	44
112.	Schwarzes Wildpret zu kochen	44
113.	Einen Rehziemer oder Keule, gespickt und gebraten	45
114.	Ein Stück Hirschfleisch, frisch gekocht	45
115.	Das schwarze Wildpret im Sud aufzubewahren	45
116.	Eingepöckelte Gänse	46
117.	Pöckelfleisch oder Zunge	46
118.	Guten Schinken zu kochen	47
119.	Kalbsnierenbraten mit Kindsmus begossen	47
120.	Eine grillirte Rindsbrust mit Erdäpfeln	47
121.	Eine grillirte Kalbsbrust mit Trüffeln	48
122.	Gefüllte Kalbsbrust zu braten	48
123.	Ein schönes Spanferkel zu braten	49
124.	Spanferkel zu füllen und zu braten	49
125.	Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf Beschamell	50
126.	Einen ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce	50
127.	Eine Kalbskeule gebraten und kalt gegeben	51
128.	Einen ganzen Kalbskopf grillirt mit Glace	51
129.	Eine ordinär gebratene Kalbskeule	52
130.	Ein gedünstetes Schloßbratel mit Zwiebeln	52
131.	Ausgelöste Kalbsbrust kalt mit Gelee	52
132.	Eine Schafskeule mit Knoblauch und Erdäpfeln	53
133.	Eine Schöpfenkeule ordinär gebraten	53
134.	Eine Kalbskeule gespickt und gebeitzt	54
135.	Eine Schweinskeule oder Mollbraten zu dünsten	54

Verschiedene Gattungen Gemüse zu kochen.

136.	Häupel= oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art	54
137.	Weißes Kraut, gedünstet	55
138.	Ein gefülltes und gestürztes Weißkraut	55
139.	Weißes gefülltes Kraut, oder Wirsching	55
140.	Wirsching, mit Schaloten, braun gedünstet	56
141.	Wirsching mit Reis, auf wälsche Art	56

Digitized by Google

Nro.		Seite
142.	Kohlrabi, auf gemeine Art	57
143.	Kohlrabi, braun gedünstet	57
144.	Kohlrabi, gefüllt zur Nebenspeise	58
145.	Junge Kohlrabi mit Schinken	58
146.	Kohlrabi mit Farce, braun gedünstet	58
147.	Weiße Rüben, mit Zucker gedünstet	59
148.	Baierische Rüben (Steckrüben), in Bier gekocht	59
149.	Gelbe Rüben, gedünstet, mit süßem Rahm	59
150.	Blaues Kraut mit Kastanien	60
151.	Karfiol oder Blumenkohl, mit Schinken und Rahm	60
152.	Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce	60
153.	Karfiol, gebacken mit Rahmsauce	61
154.	Spargel mit Buttersauce	61
155.	Spargel mit Butter und Limonien	61
156.	Spinat mit Fleischsuppe	61
157.	Farcirten Spinat	62
158.	Spinat, mit Milch gekocht	62
159.	Gekochte Endivien zum Gemüse	62
160.	Grüne Erbsen oder Zuckerschoten zu kochen	63
161.	Feine ausgelöste Zuckererbsen, mit süßem Rahm	63
162.	Ausgelöste grüne Erbsen, mit jungen Hühnern	63
163.	Junge Faseolen, gedünstet mit Peterstilie	64
164.	Sellerie, gekocht zum Gemüse mit Erdäpfeln	64
165.	Sellerie mit Käse	65
166.	Farcirte Artischocken mit Sauce	65
167.	Artischoken, mit kurzer Sauce gekocht	65
168.	Artischoken, gefüllt und gebacken	66
169.	Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln	66
170.	Erdäpfel, gedünstet und fricassirt	66
171.	Erdäpfel mit Käse	67
172.	Erdäpfel mit Majoran	67
173.	Erdäpfel mit Schmetten und grüner Peterstilie	67
174.	Gespaltete Erdäpfel auf eine andere Art	67
175.	Einen Brei, Mus oder Gasch von Erdäpfeln	68
176.	Erdäpfel, gebacken und in Essig marinirt	68
177.	Ein Hospo von gelben Rüben und Pastinak	68
178.	Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch	69
179.	Linsen mit Repphühnern	70
180.	Sauerkraut mit gebratenen Wachteln	70
181.	Sauerkraut mit Zwiebeln und Schinken	70
182.	Sauerkraut mit Fasan	71
183.	Sauerkraut mit Fenchelkraut und saurem Schmetten	71
184.	Carde mit Butter und Käse zu kochen	71

Digitized by Google

Nro.		Seite
185.	Sauerampfer mit Fricandeaux	72
186.	Gedörrte Bohnen oder Faseolen zu kochen	72
187.	Tobinambours (Erdbirnen) in der Buttersauce	73
188.	Junge Monat-Rettige als Zugemüse zu kochen	73
189.	Scorzonere zu kochen	73
190.	Gehacktes oder gehobeltes Rübenkraut mit Schweinfüßen	73
191.	Feld- oder Saubohnen zu kochen	74
192.	Farcirte Zwiebeln	74
193.	Winterkohl zu kochen	74
194.	Dorschen mit Schweinfleisch	75
195.	Schwämme, oder Pilsen zu kochen	75
196.	Schwarze Artoffeln zu bereiten	75
197.	Wie man weiße Artoffeln oder Trüffeln kocht	75

Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse, oder auf Assietten zu geben.

198.	Gebackenes Gehirn	76
199.	Gebackene Risoletts von Gehirn	76
200.	Gehirnwürstel, in Butterteig gebacken	76
201.	Gehirnbavesen	77
202.	Gebackene Prieseln	77
203.	Farcirte und gebackene Kalbsohren	77
204.	Gebackene Sardellen	77
205.	Gebackene Widder-Eier oder Bocksnieren	78
206.	Kleine Schafskarbonaden im Schlafrock	78
207.	Gebackene Kapseln	78
208.	Eine gebackene Amulette	78
209.	Ein gebackenes Hachispfanzel	79
210.	Gute Bratwürste zu machen	79
211.	Gute Leberwürste zu machen	80
212.	Geräucherte Leberwürste zu machen	80
213.	Krautwürste zu machen	81
214.	Salamiwürste zu machen	81
215.	Augsburgerwürste zu machen	81
216.	Hirnwürste zu machen	82
217.	Kapaunenwürste zu machen	82
218.	Eine Preßwurst zu machen	82
219.	Würste, auf Reisen mitzunehmen	83
220.	Eine gefüllte Wamme	83
221.	Würste von Gekrös zu machen	83
222.	Kleine Blutwürste	84

Digitized by Google

Verschiedene Gattungen Voressen oder Eingemachtes auf bürgerliche Art zu kochen.

Nro.		Seite
223.	Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce	84
224.	Eine Zunge, farcirt	85
225.	Kuh-Euter in der Sauce	85
226.	Das ganze Euter, farcirt	85
227.	Einen Ochsenschweif, braun gedünstet	86
228.	Ein ganzes Euter, mit Zucker glacirt, in einer Pomeranzen-Sauce	86
229.	Schnitze von einem Euter, grillirt, auf einer Kräutersauce	87
230.	Eine ordinäre Lunge	87
231.	Eine farcirte Kalbslunge in Schnitzeln	87
232.	Ein Hachis von der Lunge	88
233.	Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce	88
234.	Eine geschwinde Leber auf wälsche Art	89
235.	Eine Wildsleber	89
236.	Eine ganze gespickte Leber	89
237.	Eine Gansleber	90
238.	Eine Gansleber auf eine andere Art	90
239.	Kalbsfüße in einer Limonisauce	90
240.	Kalbsfüße, gebacken	91
241.	Ein Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce	91
242.	Kalbsgekröse mit Zwiebeln und Käse	91
243.	Kalbsfüße, grillirt, mit Kräutersauce	92
244.	Ganz ordinäre Kuttelflecke	92
245.	Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen	92

Verschiedene Gattungen Eingemachtes oder Ragout.

246.	Kaiserschnitzel	93
247.	Ein weiß gedünstetes Schnitzel auf Champignons	93
248.	Rostschnitzeln	94
249.	Kleine Fricandeaux mit Glace	94
250.	Kleine Kalbsschnitzel mit Champignons oder Maurachen	94
251.	Rollade von Kalbfleisch, mit Bertram gedünstet	95
252.	Ein eingewickeltes Kalbfleisch	95
253.	Rollade, oder Spießvögel gebraten	96
254.	Ordinäre Kalbskarbonaden auf dem Roste	96
255.	Schöpskarbonaden	96
256.	Gedünstete Schweins- und Schafskarbonaden	97
257.	Kalbskarbonaden mit Kräutersauce	97
258.	Karbonaden zu allen Minuten	97
259.	Farcirte Kalbskarbonaden, ordinär	97

Digitized by Google

Nro.		Seite
260.	Farcirte Kalbskarbonaden	98
261.	Ein ganzes Kalbsrückgrath, gespickt und braun gedünstet	98
262.	Kalbskopf mit Farce	98
263.	Kalbskopf mit Rahm und Käse	99
264.	Einen farcirten Kalbsschlägel mit Sauce	99
265.	Einen Kalbskopf auf der Schüssel	100
266.	Kalbskopf im Brandteig gebacken	100
267.	Kalbszungen mit Pomeranzensauce	100
268.	Kalbszungen in pohlnischer Sauce	101
269.	Eine braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln	101
270.	Eine Kalbsbrust, weiß gedünstet und farcirt	101
271.	Ganze Kalbsprieße, braun gedünstet, mit Hahnenkämmen	102
272.	Ganze Kalbsprieße, weiß gedünstet auf Champignons	102
273.	Ein gemischtes Ragout von Pries und Euter	102
274.	Kalbsprieße, fricassirt	103
275.	Ein gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln	103
276.	Ein Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern	103
277.	Ein Ragout von einer jungen Gans oder Ente	104
278.	Ein Ragout von Kalbfleisch und Pilsen	104
279.	Ein Ragout oder Eingemachtes mit einem weißen Reif auf der Schüssel	104
280.	Ein grünes Ragout mit einem rothen Reif auf der Schüssel	105
281.	Ein rothes Eingemachtes oder Ragout mit einem grünen Reif auf der Schüssel	105
282.	Ein weißes Eingemachtes oder Ragout mit einem gelben Reif auf der Schüssel	106
283.	Ein Ragout von übriggebliebenem Braten	106
284.	Farcirte Schnitzeln von Lungenbraten	107
285.	Schnitzeln von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Roste	107
286.	Wiener oder Golaschfleisch von Lendenbraten	108
287.	Staffad von Kalbfleisch	108
288.	Staffad von Wildpret	108
289.	Granat von Kalbfleisch	109
290.	Ein Blanget von übriggebliebenem Kalbsbraten mit Beschamell	109
291.	Junge Ziegen oder Lämmer, auf verschiedene Art zubereitet	110
292.	Ein gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch	110
293.	Gebackenes Lammfleisch	111
294.	Ein Lamm oder Kitzel, in Essig abgesotten	111
295.	Kleiner Lammsschlägel, weiß gedünstet, auf Eiern	111
296.	Ein Lammsschlägel, glacirt auf Gurken	112

Digitized by Google

Hasen auf verschiedene Art zuzubereiten.

Nro.		Seite
297.	Einen gebratenen Hasen	112
298.	Einen eingehackten Hasen mit einer Sardellensauce	113
299.	Einen Hasen, in Blut gedünstet	113
300.	Einen kleinen jungen Hasen sammt dem Balge zu braten	113
301.	Farcirten Hasen von übriggebliebenem Hasenfleisch	113
302.	Einen Biber an Fasttagen zu kochen	114
303.	Eine Fischotter zu kochen	114

Wildes und zahmes Geflügel zu bereiten.

304.	Wilde Enten, gespickt und gebraten	115
305.	Wilde Enten, braun gedünstet	115
306.	Repphühner zu braten	115
307.	Schnepfen zu braten	116
308.	Repphühner mit Salmi	116
309.	Eine Salmi von Repphühnern auf eine andere Art	117
310.	Schnepfen auf Salmi	117
311.	Krammetsvögel, gebraten	118
312.	Einen Fasan zu braten	118
313.	Krammetsvögel mit Farce in Kapseln	118
314.	Eine junge Birkhenne zu braten	119
315.	Einen alten Birkhahn zu kochen	119
316.	Einen Auerhahn zu kochen	119

Von Indianen, Kapaunen, Poularden und einheimischem Geflügel.

317.	Indian, gebraten und gefüllt	120
318.	Einen Indian, braun gedünstet, mit kurzer Sauce	120
319.	Einen ordinär gebratenen Kapaun	121
320.	Ein Blanget von übriggebliebenem Indian mit Beschamell	121
321.	Einen Kapaun mit Muscheln	122
322.	Kapaunen, mit Austern gefüllt und gebraten	122
323.	Einen gebratenen Kapaun auf Fasanenart	122
324.	Eine weiß gedünstete Poularde oder Kapaun auf Champignons	123
325.	Uebriggebliebenes vom Kapaun oder Indian	123
326.	Eine alte, ausgelöste Henne mit Reis	123
327.	Ein grillirter, übriggebliebener Indian, auf russische Art	124
328.	Junge Hühner, ganz ordinär gebraten	124
329.	Fricassirte Hühner	125
330.	Hühner, im Blut gedünstet	125
331.	Junge Hühner mit Champignons	125

Digitized by Google

Nro.		Seite
332.	Junge Hühner, gefüllt und gebraten	126
333.	Junge Hühner mit frischen Trüffeln	126
334.	Junge Hühner mit einer Stachelbeersauce	126
335.	Gebackene Hühner	126
336.	Gefüllte und ausgelöste Hühner	127
337.	Hasenhühner auf Ragout	127
338.	Hühner, grillirt oder à la Dauphin	127
339.	Grillirte Hühner	128
340.	Hühner, in Essig abgesotten	128
341.	Tauben, gefüllt und gebraten	128
342.	Tauben, mit Ragout gefüllt, und gedünstet	129
343.	Tauben, im Blut gedünstet, mit kleinen Zwiebeln	129
344.	Gespickte Tauben mit Wachholderbeeren zu dünsten	129
345.	Junge Tauben mit Wein	130
346.	Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerrettig	130
347.	Gekochte Schildkröten mit Limoniensauce	130
348.	Schildkröten im Blute zu kochen	131
349.	Schildkröten zu backen	131

Verschiedene Pasteten.

350.	Butterteig zu machen	131
351.	Butterteig auf andere Art	133
352.	Eine Pastete von mürbem Teige mit Farce	134
353.	Eine Casserolle- oder Wachsstockpastete	134
354.	Eine farcirte Casserollepastete	135
355.	Eine kalte Pastete mit Wild- oder Kalbsfarce	136
356.	Eine kalte Pastete mit Auerhahn	138
357.	Eine harte Schüsselpastete	138
358.	Eine Farcepastete	139
359.	Eine Fleckelpastete mit Schinken	139
360.	Eine harte Pastete mit Maccaronen und Beschamell	140
361.	Eine Mailänder-Maccaronenpastete mit Jus und Käse	140
362.	Pastete mit Kuttelflecken	141
363.	Eine Kaiserpastete	141
364.	Kleine Butterpasteten mit Hachis oder Ragout	141
365.	Süße Butterkrapfeln	142
366.	Hachiswandeln	142
367.	Eine Hachistorte	143
368.	Schinkenwandeln	143
369.	Hachiswandeln auf eine andere Art	143
370.	Ragoutwandeln	144
371.	Kalbskopfwandeln	144
372.	Nierenwandeln	144

Digitized by Google

Nro.		Seite
373.	Cremewandeln	145
374.	Erdäpfelwandeln	145
375.	Erbsenwandeln	146
376.	Kleine Krebspasteten	146
377.	Wandeln von grünen Erbsen	147
378.	Reispastete in Reifeln	147
379.	Milchrahm-Wandeln	147
380.	Einen mürben Strudel mit Weinbeeren und Zibeben	148
381.	Eine Markmelone zu machen	148
382.	Eine Ragoutmelone	149
383.	Eine Krebsmelone	149
384.	Markwandeln auf eine andere Art	149
385	Einen Reismeridon	150
	Verschiedene Puddings oder Einbund zu machen.	
386.	Einen englischen Pudding mit Chaudeau	150
387.	Einen wälschen Pudding, abgeschmalzen	151
388.	Einen Sagopudding mit Chaudeau	152
389.	Einen Reispudding	152
390.	Einen Lungen- oder Gekröspudding	153
391.	Einen Fischpudding	153
392.	Einen Preßpudding	153
393.	Einen Erdäpfelpudding mit Schinken	154
394.	Einen Schinkenpudding mit Citronat	154
395.	Eine wälsche Polenta mit Käse	155
396.	Einen in Dunst aufgegangenen Pudding mit Chaudeau	155
397.	Einen Reis mit Ragout	156
398.	Eine Erdäpfelpolenta	156
399.	Einen wälschen Reis	156
400.	Wälsche Maccaroni	157
401.	Maccaroni mit Käse und Fleisch	157
402.	Eine andere Erdäpfelpolenta	157
	Verschiedene Pfanzeln und andere Nebenspeisen.	
403.	Nierenpfanzeln zu machen	158
404.	Ein Leberpfanzel	158
405.	Ein Bratenpfanzel in einer Sauce	159
406.	Ein Lungenpfanzel	159
407.	Ein Krebspfanzel	160
408.	Ein süßes Nudelpfanzel	160
409.	Ein Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce	160
410.	Bratenschöttel mit Sauce	161
411.	Ein Rindfleischpfanzel süß	161
412.	Rolletten von Erdäpfeln mit Käse	162

Digitized by Google

Nro.		Seite
413.	Nöckerln von übriggebliebenem Braten in einer Buttersauce	162
414.	Eine gesottene oder im Dunst aufgegangene Reisspeise	163
415.	Eine im Dunst aufgegangene Krebsspeise	163
416.	Eine im Dunst aufgegangene Griesspeise, welche sehr schön ist	164
417.	Eine im Dunste aufgegangene Farce mit geräucherter Zunge in Form eines Sterns	164
418.	Eine gesottene Speise mit drei Farben	164
419.	Eine gesottene Beschamellspeise	165
420.	Eine gebackene Reisspeise mit Ragout	165
421.	Eine gesottene oder im Dunst gekochte Beschamellspeise	166
422.	Eine im Dunst aufgegangene Markspeise	166
423.	Eine gebackene Salmispeise mit einer Sauce	167
424.	Gebackene Muschelkücheln mit Salmi	167
425.	Gebackene Champignons mit Ragout	168
426.	Ein Consume von gebratenem Fleisch	168
427.	Im Dunst aufgegangene Bratwandeln	169
428.	Ein Amulett mit Nieren	169
429.	Gefüllte Eierflecke mit Ragout	170
430.	Gefüllte Eierflecke mit Krebsragout	170
431.	Ein Amulett mit Hachis zur Nachspeise	170
432.	Eierflecke mit Hachis	171
433.	Gefüllte Eierflecke mit Gehirn	171
434.	Eierflecke mit Spinat	172
435.	Lutherische Eier mit Schmalz	172
436.	Kapaunenschmarren	172
437.	Fleckenschmarren	173
438.	Lungenschmarren	174
439.	Schinkenflecken, ganz ordinär	174
440.	Nierenschmarren	174
441.	Ragoutsemmeln	175
442.	Krebssemmeln	175
443.	Weichselsemmeln	175
444.	Hagebuttensemmeln	176
445.	Gefüllte Semmeln mit Chaudeau	176
446.	Markkrapfeln	177
447.	Brat-Lebkuchen	177
448.	Gebackene Lungenkrapfeln aus Bierteig	178
449.	Lungenkrapfeln	178
450.	Gebackene Maurachen von der Lunge	179
	Verschiedene Gattungen kalter und warmer Salate.	
451.	Ordinären grünen Salat	179
452.	Warmen Speksalat	180

Digitized by Google

Nro.		Seite
453.	Warmen Hopfensalat	180
454.	Kräutersalat mit Blumen	180
455.	Einen gezierten Salat mit gefärbten Eiern	181
456.	Wurzelsalat	181
457.	Schneckensalat	181
458.	Häringsalat mit Erdäpfeln	182
459.	Kukumern- oder Gurkensalat	182
460.	Häringsalat mit Schmetten und Aepfeln	182
461.	Einen süßen Rosinensalat	182
462.	Wälschen Salat mit Wein oder Essig	183
463.	Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel	183
464.	Süßen gelben Rübensalat	183
465.	Einen russischen Salat auf Reisen mitzunehmen	183

Verschiedene saure Sulzen und Aspics.

466.	Gesulzten Schweinskopf	184
467.	Gesulztes Spanferkel	185
468.	Einen gesulzten Indian oder eine Gans	186
469.	Eine andere Gattung zertheiltes, gesulztes Spanferkel	186
470.	Einen gesulzten Kapaun oder ein gesulztes Hühnlein	187
471.	Gesulzte Forellen oder andere Fische	188
472.	Gesulzten Schweinsmagen	188
473.	Sauergesulzte verlorene Eier	189
474.	Fricassirte Hühner in der Sulze	189
475.	Eine schöne Sulze oder Aspic	189
476.	Aspic mit Schinken	190
477.	Aspic mit Salmi und harten Eiern	190

Verschiedene Gattungen süßer Sulzen.

478.	Borstorfer-Aepfelsulze zur Anfeuchtung für Kranke	191
479.	Eine Häringssulze oder Aspic	191
480.	Limonienfulze	192
481.	Eine rothe Weichselsulze	192
482.	Essigbeer- oder Weinscharlsulze	193
483.	Eine Veilchensulze	193
484.	Eine grüne Sulze	193
485.	Eine Quittensulze	193
486.	Einen gesulzten Chaudeau oder Schwibs	194

Blanc manger auf verschiedene Art zu verfertigen.

487.	Ein ordinäres Blanc manger	194
488.	Einen gestürzten Milchschaum, mit Backereyen garnirt	195
489.	Blanc manger in Form eines Damenbretts	195

Digitized by Google

Nro.		Seite
490.	Blanc manger in Form eines türkischen Bundes mit fünf Farben	196
491.	Ein Kaffee-Blanc manger	197
492.	Blanc manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern	197
493.	Eine gesulzte Creme	197

Zweite Abtheilung.

Von Fisch-, Eier- und Mehlspeisen.

Nro.		Seite
494.	Fisch-Jus-Suppe	201
495.	Weiße Fisch-Jus-Suppe	201
496.	Braune gestoßene Fischsuppe	201
497.	Weiße gestoßene Fischsuppe	202
498.	Eine Schleyensuppe	202
499.	Schneckensuppe	203
500.	Krebssuppe	203
501.	Krebssuppe mit Milch	203
502.	Eine Gersten- oder Schleimsuppe, mit gedörrten Schwämmchen	204
503.	Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln	204
504.	Linsensuppe	204
505.	Bäuschel- oder Rognersuppe	205
506.	Milchner-Wandeln in brauner Suppe	205
507.	Eine Birresuppe mit Bohnen und Mandeln	206
508.	Eine braune Suppe mit gebackenen Maurachen	206
509.	Saure Rahmnöckerln zur Suppe	206
510.	Gebackene Erbsen in der Suppe	207
511.	Amuletten- oder Fridatternudeln zur Suppe	207
512.	Kräutersuppe mit verlornen Eiern	208
513.	Fasten-Panadelsuppe	208
514.	Falsche Choccoladesuppe	208
515.	Eiersuppe	208
516.	Weinsuppe	209
517.	Biersuppe	209
518.	Eine braune Biersuppe	209
519.	Süße Milchrahmsuppe	209
520.	Einbrennsuppe	210
521.	Tropfsuppe	210

Digitized by Google

Nro. Seite
522. Bretzensuppe 210
523. Französische Suppe 211

Verschiedene Gattungen Eierspeisen.

524. Ein Amulett, oder Eier in Schmalz 211
525. Ein aufgelaufenes Amulett 212
526. Ein gefülltes Amulett 212
527. Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art 212
528. Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln 213
529. Eierflecke, mit Beschamell gefüllt 213
530. Eingesetzte Eier mit Sardellen 214
531. Gefüllte Eierflecke mit Fischfarce 214
532. Ein Eingerührtes mit Spargel 214
533. Verlorne Eier auf gebackene Semmeln 215
534. Gefüllte Eier mit saurem Rahm 215
535. Eingerührte Eier mit Bickelhäringen 215
536. Harte Eier, mit verschiedenen Farben gefüllt 216
537. Harte Eier mit Senf 216
538. Harte Eier mit Kren (Meerrettig) 217
539. Einen Pudding mit verlornen Eiern 217
540. Harte Eier mit Beschamell 217
541. Halb farcirte Eier in einer Rahmsauce 218
542. Gebackene Eier oder Ochsenaugen 218
543. Verlorne Eier auf Sauerampfer, gespickt 219
544. Kleine Fricandeaux von Fischfarce 219
545. Semmelwandeln in süßer Rahmsauce 219
546. Eierkäse zu machen 220
547. Kalte Eier mit Essig und Oehl 220
548. Maccaroni- oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch . . 220
549. Kleine Muschelkücheln mit Karpfenmilchner 221

Verschiedene Gattungen Fische zu kochen.

550. Karpfen in einer böhmischen Sauce 221
551. Karpfen, mit Blut gedünstet 222
552. Farcirten und gebratenen Karpfen 222
553. Eine andere Gattung gefüllten Karpfen 223
554. Karpfen oder andere Sudfische à la Portugesa . . . 224
555. Einen Karpfen blau abzusieden 224
556. Einen Karpfen, oder jeden anderen Fisch zu backen . . 225
557. Schleyen in Blut zu dünsten 225
558. Hecht in einer Fricassee 225
559. Abgesottenen Hecht mit Kren 226
560. Gedünsteten Hecht mit Sardellen 226

Digitized by Google

Nro.		Seite
561.	Einen fricassirten, kalten Hecht	226
562.	Hecht zu braten	227
563.	Aale zu braten	227
564.	Aschen zu braten	228
565.	Aschen auf eine andere Art zu braten	228
566.	Aale blau zu sieden	228
567.	Aale auf eine andere Art zu braten	229
568.	Aschen abzusieden, wie auch Hechte und Schleyen	229
569.	Forellen blau abzusieden	230
570.	Labberdan zu kochen	230
571.	Einen frischen Lachs zu kochen	230
572.	Hausen zu kochen	231
573.	Hausen zu braten in einer Sauce	231
574.	Geräucherter Hausen	231
575.	Forellen, abgesotten und gespickt	232
576.	Renger oder Seefisch zu backen	232
577.	Ordinären Stockfisch, mit Butter abgeschmalzen	232
578.	Einen Stockfisch gut zu wässern	232
579.	Stockfisch in der Pastete mit Beschamell	233
580.	Stockfisch mit süßem Rahmkren	233
581.	Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce	234
582.	Frösche zu backen	234
583.	Frösche in Petersilienſauce	234
584	Gefüllte Schnecken	235
585.	Ganze Schnecken in Häusern	235
586.	Schnecken zu einem Hachis	236
587.	Schlampende Schnecken zuzurichten	236
588.	Schneckenwürste	236
589.	Fischwürste zu machen	237
590.	Karbonaden von Fischen	237
591.	Einen Schlägel oder Hasen von Fischfarce	237
592.	Farcespeise, im Dunst aufgegangen	238
593.	Hecht- oder Rognerkraut zu machen	238

Verschiedene Gattungen Milch-Mehlspeisen zu machen.

594.	Ausgezogenen Mehlstrudel	238
595.	Krebsstrudel	239
596.	Reisstrudel	240
597.	Markstrudel	240
598.	Einen Strudel, mit Aepfeln gefüllt	240
599.	Topfen- oder Quarkstrudel	241
600.	Chocoladestrudel	241
601.	Ganz ordinäre, aufgegangene, oder baierische Dampfnudeln	242

Digitized by Google

Nro.		Seite
602.	Eine noch beſſere Gattung von baieriſchen Dampfnudeln	243
603.	Aufgegangene, oder Dampfnudeln, mit Krebſen gefüllt	244
604.	Dukatennudeln	244
605.	Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm	245
606.	Erdäpfelnudeln	245
607.	Abgetriebene Butternöckerln	246
608.	Beſchamellnöckerln in Milch	246
609.	Ein abgetriebenes Pfanzel in der Milch	246
610.	Ein abgetriebenes Pfanzel, in Wein aufgekocht	247
611.	Geſchnittene Nudeln in Milch	247
612.	Geſtutzte oder abgetrocknete Nudeln	247
613.	Abgetrocknete Tropfnudeln	248
614.	Semmelnudeln	248
615.	Butternudeln	248
616.	Regenwürmernudeln in Milch	249
617.	Kleine Bauchſtecherln	249
618.	Geriebenen Teig oder Mehlgerſte in Milch	250
619.	Reis in Milch mit Zucker und Zimmet	250
620.	Ein abgetriebenes Griespfanzel in der Milch	250
621.	Griesſchmarren	251
622.	Ordinären Mehlſchmarren	251
623.	Semmelſchmarren	251
	Etliche Waſſer-Mehlſpeiſen.	
624.	Ein Pfanzel von geſchnittenen Nudeln	252
625.	Waſſerſchnitte	252
626.	Waſſerſpatzen	252
627.	Vollanerkrapfeln	253
	Verſchiedene Gattungen Müſer oder Auflaufe.	
628.	Kindsmus-Auflauf mit Vanille	253
629.	Reisauflauf mit Zucker und Zimmet	254
630.	Auflauf von Gries	254
631.	Einen Reisauflauf à la Pius	255
632.	Ein Auflauf von Erdäpfeln	255
633.	Auflauf von Eierdottern	256
634.	Auflauf von Beſchamell	256
635.	Auflauf von Weichſeln	257
636.	Auflauf von Quitten	257
637.	Ein Kaiſer-Auflauf	257
638.	Ein Auflauf von ſchwarzen Brod	258
639.	Spinatauflauf	258
640.	Aepfelmus oder Auflauf	259
641.	Limonien- oder Pomeranzen-Auflauf	259

Digitized by Google

Nro.		Seite
642.	Ein Mus oder Auflauf von Kaffee	259
643.	Ein Auflauf von gelben Rüben oder ein Mus	260
644.	Krebsauflauf	260
645.	Lungenauflauf	260
646.	Auflauf von übriggebliebenem Fleisch	261
647.	Biſquit-Auflauf	261
648.	Eine andere Art Biſquit-Auflauf	262
649.	Chocolade-Auflauf	262
650.	Gefäumtes Quittenmus oder Auflauf	262
651.	Gefäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf	263
652.	Ein gefäumtes Aepfelmus oder Auflauf	263
653.	Gefäumtes Erdbeermus oder Auflauf	264
654.	Ordinärer Semmel-Auflauf	264
655.	Spaniſches Brod	264
656.	Aufgebranntes Limonienmus oder Gaſch	265
657.	Aufgebranntes Schmankelmus	265
658.	Gebackenes Schmankelmus	266
659.	Kalt geſulztes Schmankelmus	267

Verſchiedene im Schmalze gebackene Mehlſpeiſen.

660.	Gebackene Spritzſtrauben in Brandteig	267
661.	Brandkuchen	268
662.	Büchſenkuchen	268
663.	Zwieback	269
664.	Oblatkuchen	269
665.	Gebackene Hufeiſen	270
666.	Gebackene Zwetſchgen	270
667.	Erdäpfelſtrauben	270
668.	Tyrolerkropf	271
669.	Zuckerſtrauben	271
670.	Roſenküchel	272
671.	Gebackene Weichſeln oder Kirſchen	272
672.	Aepfelküchel	272
673.	Glacirte Aepfelkuchen	272
674.	Gebackene Hollunder, (Hollerblüthe) oder Salbey	273
675.	Ochſengurgeln	273
676.	Schneeballen zu machen	274
677.	Gebackenes Heu	274
678.	Haſenohren	274
679.	Gebackene Glace-Krapfeln	275
680.	Gebackene Reisbirnen	275
681.	Gebackene Vanille-Nudeln mit Milch-Chaudeau	276
682.	Gebackene Wein-Nudeln mit Chaudeau	276

Digitized by Google

Nro.		Seite
683.	Gebackene Aepfel mit Wein = Chaudeau	276
684.	Einen gebackenen Hirsebrey	277
685.	Gebackene Aepfelschnitte	277
686.	Gedünstete Aepfel mit Creme	277
687.	Aepfel mit Beschamell im Ofen	278
688.	Gebackene Semmel	278
	Von Germ= oder Hefenteig gebackene Speisen.	
689.	Wiener= oder Fastnachtkrapfen	279
690.	Ordinäre Schmalznudeln	280
691.	Ganz ordinäre Fastnachtkrapfen	280
692.	Ordinäre Auszüge oder Bauernküchel	281
693.	Zopfenkuchen	282
694.	Setzkuchen oder Hauberling	282
695.	Reisküchein	282
696.	Topfer= oder Quarkküchein	283
697.	Quark= oder Topferstriezeln	283
	In der Röhre gebackene Mehlspeisen.	
698.	Butterlaibel oder feiner Kugelhopf	284
699.	Wiener = Kuchen	284
700.	Ordinären Kugelhopf	284
701.	Wespennest oder Schnecken = Nudeln	285
702.	Einen besseren Kugelhopf	285
703.	Klaubnudeln	286
704.	Abgetriebene Kolatschen	286
705.	Wiener Kolatschen	287
706.	Echte Karlsbader Kolatschen	287
707.	Böhmische Kolatschen	288
708.	Wasserküchel	288
709.	Beschamellkuchen	288
710.	Abgetriebene böhmische Talken	289
711.	Abgetriebene Waffeln	289
712.	Germ = Waffeln	289
713.	Guten Weichselkuchen	290
714.	Aepfelkuchen	290
715.	Aepfelschalott	291
716.	Eierdotterkuchen	292
717.	Gegossene böhmische Talken	292
718.	Aepfel im Schlafrock	293
719.	Aepfelkrapfeln	293
720.	Mandel = Maultaschen	293
721.	Vollaner = Strudel	294

Digitized by Google

Nro.		Seite
722.	Syrupkuchen	294
723.	Böhmischen Kirchweihkuchen	294
724.	Böhmische Käsekuchen, ganz ordinär	295
725.	Käsepastete	295

Verschiedene Gattungen von Torten.

726.	Bisquit = Torte	295
727.	Eine Bisquit = Torte von Erdäpfelmehl	296
728.	Gefüllte Bisquit = Torte	297
729.	Brod = Torte	297
730.	Mandel = Torte	298
731.	Eine Blätter = Torte mit Bisquit = Teig	298
732.	Choccolade = Torte	299
733.	Spinat = Torte	299
734.	Linzer = Torte	299
735.	Bröfel = Torte	300
736.	Eine gefüllte Bröfel = Torte	300
737.	Gefüllte Butterteig = Torte	301
738.	Aepfel = Torte	301
739.	Dresdner Torte	301
740.	Schlief= oder Spieß = Torte	302
741.	Crocando = Torte	303
742.	Aufgesetzte Torte	303
743.	Kleine Tortletten	304
744.	Kleine weiße Tortletten	304
745.	Mandelbögen	305
746.	Braune Mandelbögen	305
747.	Bisquit = Bögen	306
748.	Gebackene Fächer	306

Verschiedene Cremes.

749.	Limonien= oder Pomeranzen = Creme	307
750.	Choccolade = Crême	307
751.	Vanille = Creme	308
752.	Kaffee = Creme	308
753.	Karmel = Creme	309
754.	Mandel = Creme	309
755.	Wein = Creme	310
756.	Creme = Nockerln	310
757.	Gesulzte Milch mit Schnee	311
758.	Erdbeer = Creme	311
759.	Eine gekrauste Butter	312
760.	Mandelkäse	312

Digitized by Google

Nro.		Seite
761.	Creme von Veilchen	312
762.	Creme von Weintrauben	313
	Von Compoten.	
763.	Compot von Aepfeln	313
764.	Ein gestürztes Compot von Aepfeln	313
765.	Ein Birnen-Compot mit Karmelzucker	314
766.	Compot von Birnen	314
767.	Compot von Quitten	314
768.	Compot von frischen Zwetschgen	315
769.	Schwarden Hollunder zu kochen	315
770.	Ein geziertes Compot von Aepfeln	315
771.	Ein Compot von Hagebutten und Weinbeeren	316
772.	Eine Lattwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden	316
773.	Krebsmilch	316
	Verschiedenes von Zuckerbäckereyen.	
774.	Bisquit-Striezeln	317
775.	Haarnadeln von Bisquit	317
776.	Anisbrod zu backen	318
777.	Aniskücheln	318
778.	Chocoladekücheln	318
779.	Spanische Winde	319
780.	Ein Tyroler-Brod zu machen	319
781.	Quittenkücheln	320
782.	Eine andere Gattung spanischer Winde	320
783.	Gestoßene Mandellaibel	320
784.	Gestiftelte Mandelhäuschen	321
785.	Muskazonnerln	321
786.	Brioschen oder ein Backwerk zum Weine	321
787.	Linzer-Confekt	322
788.	Mandeln im Schlafrock	322
789.	Geröstete Mandeln	322
790.	Hohlhippen	323
791.	Hobelschnitte (Hobelspäne)	323
792.	Recht gute Kaffeebretzen	323
	Verschiedene Gattungen Gefrorenes zu machen.	
793.	Gefrorenes von Limonien	324
794.	Gefrorenes von Weichseln	325
795.	Gefrorenes von Johannisbeeren	325
796.	Gefrorenes von Erdbeeren	325
797.	Punsch-Gefrorenes	326

Digitized by Google

Nro. Seite
798. Gefrorenes von Creme 326
799. Gefrorenes von Thee 326
800. Gefrorenes von Schmankerln 327

Verschiedene Gattungen Säfte und Früchte einzusieden.

801. Weichseln oder Kirschen einzusieden 327
802. Johannisbeeren einzusieden 328
803. Weintrauben einzusieden 328
804. Weinbeeren- oder Essigbeeren einzumachen 329

Unreife Früchte einzumachen.

805. Grüne wälsche Nüsse 329
806. Unzeitige Zwetschgen oder Renclo einzumachen 330
807. Quittenspalten einzumachen 330
808. Melonenschnitte einzumachen 331
809. Ganze Weichseln oder Fisigonien in Weinessig einzumachen 332
810. Eine Gattung Fisigonien oder Weichseln in Kirschengeist oder Weinbranntwein 332
811. Eine Gattung Weichseln in Honig einzumachen . . . 332
812. Hagebutten-Dest einzumachen 333
813. Quitten-Dest, Marmelade oder Lattwerge 333
814. Preiselbeeren einzumachen 334
815. Gedrückte Persikati oder Quitten-Confekt 334
816. Gedrückte Birnen 335
817. Pflaumen einzumachen 335
818. Quittensaft 335
819. Weichselsaft 336
820. Weichselsaft mit Essig 336
821. Himbeer- oder Maulbeersaft mit Essig 336
822. Maulbeersaft mit Zucker 336
823. Saft von Schwarz- oder Heidelbeeren 337
824. Kleine Gurken einzumachen 337
825. Himbeer- oder Maulbeer-Essig zu machen 337
826. Bertram-Essig zu machen 338
827. Guten Kräuter-Essig zu machen 338
828. Punsch zu machen 338
829. Weinbrule zu machen 339
830. Eine kalte Schale von Wein 339
831. Eine kalte Schale von Bier 339
832. Molken zuzubereiten 339
833. Eine Limonade zu machen 340
834. Eine Mandelmilch zu machen 340
835. Gerstenschleim zu Getränke 340
836. Reisschleim 340

Digitized by Google

Nro. Seite
837. Haferschleim 341
838. Ein Consume zur Anfeuchtung 341
839. Kaiserthee zu machen, den man bei starkem Husten zu trinken pflegt 342
840. Ein Consume oder Gelee von Brustkräutern, welche man bei einem starken Husten oder Katarrh trinkt 342
841. Ein warmes Getränk für den Husten, genannt Hoppelpopel 342

Nachtrag von verschiedenen Speisen.

1. Die Postsuppe oder Suppenzeiten auf Reisen 343
2. Resetteln von Hachis in brauner Suppe 344
3. Eine weiße Goli = Suppe 344
4. Eine braune Goli = Suppe 344
5. Eine grüne Goli = Suppe 345
6. Eine Gurkensuppe 345
7. Eine gute Komißbrod = Suppe 345
8. Eine ganz ordinäre russische Fastensuppe 346
9. Eine gute Suppe mit Erdäpfel = Nockerln 346
10. Eine Wildpret = Suppe 346
11. Eine Sauerampfer = Suppe 347

Von Obstsuppen, wie sie im Preußischen gemacht werden.

12. Eine Kirschensuppe mit kleinen Klößen 347
13. Die kleinen Mehlklöße 348
14. Eine Schwarz= oder Blaubeeren=Suppe 348
15. Eine Zwetschgen= oder Pflaumen = Suppe 348
16. Eine Zwetschgen= oder Pflaumen = Suppe mit Schmetten oder süßen Rahm 348
17. Eine Aepfel = Suppe mit Schmetten 349
18. Weiße Sagosuppe 349
19. Einen Sago = Schleim mit Wein, nach sächsischer Art (sehr gesund) 350

Saucen, zu Fischen und Fleischspeisen zu geben.

20. Eine Muschel = Sauce 350
21. Eine falsche Muschel = Sauce 350
22. Eine Schnecken = Sauce 351
23. Eine portugiesische Sauce 351
24. Sauce von Till= oder Goppertkraut 352
25. Eine Kaiser = Sauce 352
26. Kalten Kren mit Rahm 352
27. Einen kalten Schnecken = Kren 352

Digitized by Google

Einige Gattungen Gemüse zu bereiten.

Nro.		Seite
28.	Ein gewickeltes Häupelkraut auf böhmische Art	353
29.	Farcirte Gurken oder Kukumern	353
30.	Rothe Rüben als Gemüse	354
31.	Ein Hospo oder gemischtes Gemüse	354
32.	Spargel ganz ordinär mit Butter	355
33.	Faseolen ganz ordinär mit Pfeffer	355
34.	Faseolen oder dürre Bohnen als Gemüse	356
35.	Wie man die Faseolen grün für den Winter aufbewahrt	356
36.	Karfiol mit Creme	357
37.	Den Gurken-Salat für die Dauer aufzubewahren	357
38.	Einen gesulzten Wurzel-Salat	358

Verschiedene Gerichte von Fleisch und Fischen.

39.	Ein ganz ordinäres Rostbeef auf jüdische Art	358
40.	Einen Lungen- oder Lendenbraten auf böhmische Art zu bereiten	359
41.	Einen Lungen- oder Lendenbraten auf russische Art mit rothem Wein	359
42.	Einen Lungen- oder Lendenbraten kalt zu geben	360
43.	Ganz ordinäre farcirte Rostbraten	360
44.	Ordinäre gedünstete Rostbraten	361
45.	Rostbraten mit Rahmsauce	361
46.	Ein österreichisches Gollasch- oder Kümmelfleisch	362
47.	Eine farcirte und abgrillirte Kalbsbrust	362
48.	Ein ächt ungarisches Gollaschfleisch	363
49.	Einen Grindkopf oder Schweinsschlägel mit Kruste	363
50.	Einen Kalbskopf auf böhmische Art	363
51.	Die beste Gattung Cotelettes oder Kalbskarbonaden zu machen	364
52.	Farcirte Kalbs-Rolletten mit mehreren Farben	364
53.	Gefüllte Rolletten von Kalbfleisch	365
54.	Gebackene Rolletten von Reis mit Hachis	366
55.	Rolletten, von Erdäpfeln gebacken	366
56.	Gebackene Ragoutnudeln mit süßer Sauce nach preußischer Art	367
57.	Ein melirtes Rollett von einem Kapaun	367
58.	Türkische Knödel	368
59.	Abgetriebene Knödel mit Gänseblut zur Nebenspeise	368
60.	Kapuziner-Knödel	369
61.	Ein böhmisches Biersleisch zu machen	369
62.	Ausgelöste Krebshühnchen	369
63.	Paperika-Händeln	370
64.	Junge Hühner mit Zwiebeln, nach türkischer Art	370
65.	Junge Hühner mit saurem Rahm	371

Digitized by Google

Nro.		Seite
66.	Einen Kapaun, braun gedünstet auf Wildart	371
67.	Eine sehr kostspielige kalte Speise von Fasan oder Rephühnern	371
68.	Eine gute Salmi von Moosschnepfen	372
69.	Ein Wildpret nach pohlnischer Art	372
70.	Ochsenmaul oder Obergaum, als Eingemachtes	373
71.	Kuttelflecke mit Peterſilie und Knoblauch	373
72.	Schöpsennieren zu kochen	374
73.	Einen gebratenen Kapaun oder Indian kalt, nach ruſſiſcher Art	374
74.	Einen ganz ordinären böhmiſchen Karpfen	374
75.	Wie man gebratene Fiſche, Hechte und Karpfen einmarinirt	375
76.	Wie man einen Lachs zur dauerhaften Aufbewahrung abkocht	375
77.	Päng von Hecht	376

Von verſchiedenen feinen Mehlſpeiſen.

78.	Gebackene geſchnittene Nudeln mit Rahm	377
79.	Bisquitt-Nudeln	377
80.	Regenwürmer von Brandteig	377
81.	Wälſche Nudeln	378
82.	Eine gute Mehlſpeiſe von Nudelflecken	378
83.	Mandel-Strudel zu machen	379
84.	Salzburger Nocken zu machen	379
85.	Bisquit-Amulette	380
86.	Ein gefäumtes Hagebuttenkoch mit gefüllten Semmeln	381
87.	Eine gute Speiſe von Schwarzbrod und Aepfeln	381
88.	Eine beſondere gute Mehlſpeiſe mit Chaudeau	382
89.	Ein Gerücht, welches Vogelneſter genannt wird in Chaudeau	382
90.	Eine Mehlſpeiſe von geſchnittenen Amuletten	383
91.	Ein Kindskoch für Kranke, welche keine Milch (als von Mandeln) genießen dürfen	383
92.	Ein Weinkoch für Kranke	384
93.	Ein weißes Limonienkoch für Kranke	384
94.	Ein gelbes Limonienkoch, ebenfalls für Kranke	384
95.	Eine Mehlſpeiſe von Aepfeln mit Gaſcha	385
96.	Eine andere gute Aepfelſpeiſe	385
97.	Beſonders gute gebackene Aepfel	385
98.	Aepfel à la Dauphin mit Wein	386

Von verſchiedenen Backereyen.

99.	Das Fürſten-Koch zu machen	386
100.	Einen beſondern Butterteig mit Mandeln	387
101.	Butterteig mit geſtiftelten Mandeln	387
102.	Eine Backerey von Germ- oder Hefenbutterteig als Kuchen	388
103.	Einen Rand-Kuchen zu machen	388

Digitized by Google

Nro.		Seite
104.	Ein Vanillekoch, brennend mit Rum oder Weingeist.	389
105.	Eine kalte Fasan-Pastete mit Sulz, nach Freyburger-Art	390
106.	Eine Erdäpfelpastete, nach böhmischer Art.	390
107.	Eine Mailänder Gansleber-Pastete.	391
108.	Gebackene Rosen	391
109.	Eine böhmische Backerey die Bluderhosen genannt	392
110.	Die Mandelkränze zu machen	392
111.	Portugieser-Krapfeln	393
112.	Gebackene Grieskränze.	394
113.	Die Goldhühner, nach Salzburger-Art	394
114.	Herzogs-Kolatschen.	394
115.	Gefüllte Würste von Brandteig mit Ribiseln oder Hagebutten	395
116.	Gute Butterbögen zu machen	395
117.	Einen Badner Kugelhopf zu machen	396

Einige Mehlspeisen nach jüdischer Art, ohne Milch und ohne Butter, wovon die Juden auch nebst dem Genuße der Fleischspeisen Gebrauch machen können.

118.	Einen Blätterteig zu Pasteten oder Krapfeln	396
119.	Eine gestürzte Reisspeise nach derley Art	397
120.	Ein Mandelkoch nach derley Art	397
121.	Ein Chocoladekoch nach derley Art	398
122.	Ein aufgelaufenes Aepfelkoch nach derley Art	398
123.	Ein Weichselkoch nach derlei Art	399
124.	Ein Koch oder Auflauf von Brod	399
125.	Eine Kalsergerste ohne Milch mit Chaudeau	400
126.	Ein Faumkoch von Himbeer-Marmelade in Dunst	400
127.	Eine Gansleber nach jüdischer Art	400

Von Torten und feinen Backereyen.

128.	Königs-Creme mit Arrak	401
129.	Eine Kranztorte von Mandeln	401
130.	Eine gesprudelte Creme	402
131.	Einen Marzipanteig zu Torten oder zu kleinem Backwerke	403
132.	Einen besonders guten Chocolade-Torten	403
133.	Eine Sandtorte nach preußischer Art	404
134.	Eine Ringeltorte zu machen	405
135.	Eine geschnittene Nudel-Torte oder Kuchen	405
136.	Eine andere geschnittene Nudeltorte zu machen	406
137.	Eine Punsch-Torte zu machen	406
138.	Butterbämchen	407
139.	Eine gute Torte von geläutertem Zucker	407

Digitized by Google

Nro. Seite
140. Die besten spanischen Winde zu machen 408
141. Einen weißen Zuckerduft oder Jus-Zucker zu machen . . 408
142. Einen Mandelstrudel 409
143. Einen Schinken von Mandeln zu machen 409
144. Einen gezogenen Benatzucker zu machen. 410
145. Die Pomeranzen- oder Citronenschalen einzusieden . . 410
146. Ein gutes Kletzenbrod zu machen 411
147. Catalani-Brod zu machen. 412
148. Das Bischofbrod zu machen 412

Einige Erfrischungen.

149. Einen schönen melirten Milchschnee zu machen . . . 413
150. Einen Punschschaum zu machen 414
151. Ein Flomasch zu machen 414
152. Eine blaue Veilchensulze 415
153. Ein besonders gutes Gefrorenes von schwarzem Kaffee . 415
154. Sillebub oder ein kühlendes Getränk im Sommer. . . . 415
155. Eine gute Maybutter zum sächsischen Butterbrod zu bereiten 416

Sehr einfache Mehlspeisen, wie sie meistens nach böhmischer Art und von Erdäpfeln gemacht werden.

156. Erdäpfel-Knödel 416
157. Eine andere Gattung Erdäpfelknödel oder Flatschen . . 417
158. Stärkknödel vom oben gemeldetem Erdäpfelmehl . . . 417
159. Einen Auflauf oder detto Knödel 418
160. Topfen- oder Quarkknödel. 418
161. Gebackene Zwetschgenknödel 419
162. Gebackene Erdäpfelknödel 419
163. Ganz ordinäre böhmische Talken 419
164. Ein besonders einfacher und ökonomischer Anhang . . 420

Anhang und Auszug dessen, was man einem Kranken u. s. w. ohne Bedenken kochen und zu essen geben kann 423
Speisezettel auf die Tage einer Woche u. s. w. 427
Neue Folge von 10 Speisezetteln 449
Anleitung zum Tranchiren 456

Digitized by Google

Alphabetisches Register
über
alle in diesem Buche enthaltenen Speisen.

Die nebenstehenden Zahlen deuten die Seiten an.

A.

Aale blau zu sieden 228.
Aale zu braten 227.
Aale zu braten auf eine andere Art 229.
Aepfel a la dauphin mit Wein 386.
— gebackene besonders gute 385.
— gebackene mit Wein=Chaudeau 276.
— gedünstete mit Creme 277.
— im Schlafrock 293.
Aepfelkoch aufgelaufener 398.
Aepfelkrapfen 293.
Aepfelküchel 272.
Aepfelkuchen 290.
— glacirte 272.
Aepfel mit Beschamell im Ofen 278.
Aepfelmuß oder Auflauf 259.
— gesäumtes 263.
Aepfelschalott 291.
Aepfelschnitte gebackene 277.
Aepfelspeise gute vom Schwarzbrod 381.
Aepfelspeise gute 385.
Aepfelsulze zur Anfeuchtung für Kranke 191.
Aepfelsuppe mit Schmetten 349.
Aepfeltorte 301.
Amulett aufgelaufener 212.
Amulett aufgelaufener auf andere Art 212.
Amulette gebackene 78.
— gefüllte 212.
— mit Erdäpfeln 213.
— mit Hachis zur Nachspeise 170.
— mit Nieren 169.
Amuletten oder Fridaternudeln zur Suppe 207.
Amuletten oder Eier im Schmalz 211.
Anisbrod zu backen 318.
Anisküchel 318.
Artischocken farcirte mit Sauce 65.
— gefüllt und gebacken 66.
— mit kurzer Sauce gekocht 65.
Artoffeln schwarze zu bereiten 75.
— weise oder Trüffl wie man sie kocht 75.
Aschen abzusieden 229.
— zu braten 228.
— zu braten auf andere Art 228.
Aspic mit Salmi und harten Eiern 193.
— mit Schinken 190.
Auerhahn zu kochen 119.

Digitized by Google

Auflauf von Beschamell 256.
— — Erdäpfeln 255.
— — Erdäpfelmehl 418.
— — Eierdottern 256.
— — gelben Rüben oder ein Mus 260.
— — Gries 254.
— — schwarzen Brod 258.
— — Quitten 275.
— — übriggebliebenen Fleisch 261.
— — Weichseln 257.
Augsburger Würste zu machen 81.
Auszüge ordinäre oder Bauernküchel 281.

B.

Backerey von Hefen oder Germ=Butterteig als Kuchen 388.
Bäuschel= oder Rognersuppe 205.
Bairische Rüben (Steckrüben) in Bier gekocht 59.
Banadelsuppe von geriebener Semmel 23.
Bauchstecherln kleine 249.
Bauernküchel oder ordinäre Auszüge 281.
Baumwollsuppe 23.
Benatzucker gezogenen zu machen 410.
Bertramessig zu machen 338.
Beschamellkuchen 288.
Beschamellnöckerln in Milch 246.
Beschamellspeise gesottene 165.
Beschamellspeise in Dunst aufgegangene 166.
Beschamell zu machen 8.
Biber an Fasttagen zu kochen 114.
Bierfleisch böhmisches 369.
Bierfuppe 209.
Bierfuppe braune 209.
Birkhenne junge zu braten 119.
Birkhahn zu kochen 119.
Birnen gedrückte 335.
Birnenkompot 314.
Bischofbrod zu machen 412.
Bisquit=Amulette 380.
— Auflauf 261.
— Auflauf eine andere Art 262.
Bisquitbögen 306.
Bisquitnudeln 377.
Bisquitstrietzel 317.
Bisquittorte 295.
— gefüllte 297.
— von Erdäpfelmehl 296.
Blätterteig zu Pasteten oder Krapfeln 396.
Blätterteigtorte von Bisquitteig 298.
Blanget von übriggebliebenen Indian mit Beschamell 121.
Blanget von übriggebliebenen Kalbsbraten mit Beschamell 109.
Blank manger in Form eines Damenbrettes 195.
Blank manger in Form eines Spinats mit verlornen Eiern 197
Blank manger in Form eines türkischen Bundes mit 5 Farben 196.
Blank manger ordinäres 194.
Blau= oder Schwarzbeerensuppe 348.
Bluderhofen eine böhmische Backerei 392.
Blumenkohlsuppe 16.
Blutwürste kleine 84.
Böfsteck, oder russischer Rostbraten 43.
Boeuf a la mode 38.
— — — kaltes 40.
— — — ordinär 38.
— — mode-Sauce 30.
— — — von Lendenbraten 39.

Digitized by Google

Bocksnieren oder Widdereier gebacken 78.
Bohnen gedörrte oder Faseolen 72.
Borasch mit Essig und Oehl 38.
Borstorfer Aepfelsulze für Kranke 191.
Bouillon gute oder ordinäre Suppe 3.
Braise zu machen 4.
Brandkuchen 268.
Brandteig-Krapfeln mit Mandeln 482.
Bratenpfanzel in einer Sauce 159.
Bratenschöttel mit Sauce 161.
Bratenwandeln im Dunst aufgegangene 169.
Bratlebkuchen 177.
Bratwürste gute zu machen 79.
Bretzensuppe 210.
Brey, Mus oder Gasch von Erdäpfeln 68.
Brioschen oder Backwerk zu Wein 321.
Brösseltorte 300.
— gefüllte 300.
Brod Bischoff zu machen 412.
— Cataiani 412.
— spanisches 264.
Brodsuppe, schwarze mit einer Kruste 24.
Brodtorte 297.
Brustkernstück mit Kren überzogen 42.
Büchsenkuchen 268.
Bürresuppe mit Bohnen und Mandeln 206.
Büreesuppe von Reis, Gerste und Erbsen 19.
Butterbämchen 407.
Butterbögen 395.
Butter gekrauste 312.
Butterkrapfeln süße 142.
Butterlaibl, feiner Kugelhopf 284.
Butternöckerln abgetriebene 246.
Butternudeln 248.
Butterpastete kleine mit Hachis oder Ragout 142.
Buttersauce 33.
Butterteig 131.
— auf andere Art 133.
— mit gestiftelten Mandeln 387.
— mit Mandeln 387.
Butterteigtorte gefüllte 301.

C.

Carde mit Butter und Käse 71.
Casserolle oder Wachsstockpastete 134.
Casserollepastete farcirte 135.
Catalani-Brod zu machen 412.
Champignons gebackene mit Ragout 168.
Chaudeau gesulztes 194.
Chocoladeauflauf 262.
Chocoladecreme 307.
Chocoladekoch 398.
Chocoladekügel 318.
Chocoladesuppe falsche 208.
Chocoladestrudl 241.
Chocoladetorte 299.
— besonders gute 403.
Compot gestürztes 313.
— von Aepfeln 313.
— — — geziertes 315.
— — Birnen mit Karmelzucker 314.
— — Birnen 314.
— — frischen Zwetschgen 315.
— — Hagebutten und Weinbeeren 316.
— — Quitten 314.
Confekt Linzer 322.
Consume oder Gelee von Brustkräutern bei starken Husten oder Katarrh zu trinken 342.

Digitized by Google

Consumé v. gebratenem Fleisch 168.
— zur Anfeuchtung 341.
Creme gesprudelte 402.
— gefulzte 197.
— Möckerln 310.
— von Veilchen 312.
— — Mandeln 145.
— — Weintrauben 313.
Crocandotorte 303.

D.

Dampfnudeln bairische ganz ordinär aufgegangene 242.
Dampfnudeln eine noch bessere Gattung 243.
— mit Krebsen gefüllet 244.
Dorschen mit Schweinfleisch 75.
Dresdner Torte 301.
Dukatennudeln 244.

E.

Einbrennsuppe 210.
Eingemachtes mit einem rothen Streif auf der Schüssel 105.
Eingemachtes rothes mit einem grünen Streif auf der Schüssel 105.
Eingemachtes mit einem weißen Streif auf der Schüssel 104.
Eingemachtes weißes mit einem gelben Streif auf der Schüssel 106.
Eingerührtes mit Spargel 214.
Endivien gekochte zum Gemüse 63.
Endiviensuppe 15.
Englischen Pudding mit Chaudeau 150.
Enten gebratene mit Meerrettig 130.
— wilde braun gedünstet 115.
— — gespickt u. gebraten 115.
Erbsen böhmische mit Schweinfleisch 69.
Erbsen gebackene in der Suppe 207.
— grüne ausgelöste mit jungen Hühnern 62.
— grüne mit Zuckerschotten zu kochen 63.
Erbsensuppe durchgetriebene mit Wurzeln 204.
Erbsenwandeln 145.
Erdäpfel-Auflauf 255.
— gebacken und in Essig marinirt 68.
— gedünstet und fricassirt 66.
— gespaltene auf andere Art 67.
— mit Käse 66.
— — Majoran 67.
— — Schmetten und grüner Petersilie 67.
— ordinäre mit Zwiebeln 67.
Erdäpfelsuppe 16.
Erdäpfelknödel 28. 416.
— eine andere Gattung 417.
— gebackene 419.
Erdäpfelmuß oder Gasch 68.
Erdäpfelnudeln 245.
Erdäpfelpastete nach böhmischer Art 390.
Erdäpfelpolenta 156.
— auf andere Art 157.
Erdäpfelpudding mit Schinken 154.
Erdäpfelrolleten gebacken 366.
Erdäpfelstrauben 270.
Erdäpfelwandeln 145.
Erdbeeren-Creme 311.
— Gefrorenes 325.
Erdbeer-Muß oder Auflauf gesäumtes 264.
Erdbirnen (Tobinambours) in Buttersauce 73.
Essigbeeren einzumachen 329.
— oder Weinscharlsulze 193.
Eierdotter-Auflauf 256.

Eierdotter-Kuchen 292.
Eier eingerührte mit Bickelhäringen 215.
— eingesetzte mit Sardellen 214.
Eierflecke mit Beschamell gefüllt 213.
— mit Fischfarce gefüllt 214.
— — Gehirn gefüllt 171.
— — Hachis gefüllt 171.
— — Krebsragout gefüllt 170.
Eierflecke mit Ragout gefüllt 170.
— Spinat — 172.
Eier gebackene oder Ochsenaugen 218.
— gefüllte mit sauern Rahm 215.
Eiergerstensuppe 23.
Eier halb farcirte mit Rahmsauce 218.
— lutherische mit Schmalz 172.
— harte mit Beschamell 217.
— — Kren 217.
— — Senft 216.
— — verschiedenen Farben 216.
Eierkäse zu machen 220.
Eier kalte mit Essig und Oehl 220.
— sauer gesulzte verlorene 189.
Eiersuppe 208.
— verlorne auf gebackene Semmel 215.
— verlorne auf Sauerampfer gespickt 219.
Euter farcirt 85.
— glacirt mit Zucker und Pomeranzensauce 86.
Euterschnitze grillirt auf Kräutersauce 87.

F.

Fächer gebackene 306.
Farce französisch von Kalbfleisch 5.
Farce in Dunst aufgegangene mit geräucherter Zunge in Form eines Sterns 164.
Farcepastete 159.
Farcespeise in Dunst aufgegangen 238.
Farce von Hühnern oder Geflügel 6.
Farcirte Artischoken mit Sauce 65.
— Casserollepastete 134.
— Euter 85.
— Gurken oder Kukumern 335.
— Kalbslunge in Schnitzen 87
— Kalbskarbonaden ordinäre 97.
— Kalbsohren 77.
— Schnitzl von Lungenbraten 167.
— Zungen 85.
— Zwiebeln 74.
Farcirter und gebratener Karpfen 222.
— Hasen von übriggebliebenen 113.
— Kalbsschlägel mit Sauce 99.
— Spinat 62.
Fasan zu braten 118.
Fasanpastete kalte mit Sulze nach Freyburger Art 390.
Faseolen dürre Bohnen als Gemüse 356.
— ganz ordinär mit Pfeffer 355.
— grün für den Winter aufzubewahren 356.
— junge gedünstet mit Petersilie 64.
Fastenbanadelsuppe 208.
Fastensemmelknödel ordinär 28.
Fastensuppe ganz ordinär russische 346.
Fastnachtkrapfen 279.
— ganz ordinär 280.
Faumkoch von Himbeer-Marmelade in Dunst 400.

Digitized by Google

Feld= oder Saubohnen zu kochen 74.
Fische gebratene einzumariniren 375.
Fischjusuppe 201.
— weiße 201.
Fischkarbonaden 237.
Fischotter zu kochen 114.
Fischpudding 153.
Fischsuppe braune gestoßene 201.
— weiße — 202.
Fischwürste zu machen 237.
Fisigonen eine Gattung in Kirsch=geist oder Weinbranntwein 332.
Fisigonen in Weinessig einzumachen 332.
Fleckelpastete mit Schinken 139.
Fleckenschmarren 173.
Fleischknödel geräucherte 25.
Flomasch zu machen 414.
Forellen abgesotten und gespickt 232.
— blau abzusieden 230.
— gesulzte oder andere Fische 188.
Französische Suppe 211.
Fricandeaux kleine von Fischfarce. 219.
— — Glace 94.
Fridatternudeln zur Suppe 207.
Frikassee 29.
Frikassirte Hühner in Sulze 189.
— Kalbsprieße 103.
Frikassirter kalter Hecht 226.
Frösche zu backen 234.
— in Petersilisauce 234.
Fürstenkoch zu machen 386.

G.

Gänse eingeböckelte 46.
— junge gebratene mit Meerrettig 130.
Gans gesulzte 168.
Gansleber 90.
— nach jüdischer Art 400.
Gansleberpastete Mailänder 391.
Gasch von Erdäpfeln 46.
Gefrorenes besonders gutes von schwarzen Kaffee 415.
— von Creme 326.
— — Erdbeeren 325.
— — Johannisbeeren 325.
— — Limonien 324.
— — Schmankerln 327.
— — Thee 326.
— — Weichseln 325.
Gehirn gebackenes 76.
— Würstel in Butterteig gebacken 76.
Gekröspudding 153.
Gekröswürste zu machen 83.
Glace zu machen 4.
Glacekrapfeln gebackene 275.
Gemüs gemischtes von Hospo 354.
Germwaffeln 289.
Gersten= oder Schleimsuppe mit gedörrten Schwämmchen 204.
Gerstenschleim zum Getränke 340.
Goldhühner Salzburger Art 394.
Gollasch östreichisches oder Kümmelfleisch 362.
— von Lendenbraten 108.
— ungarisches 363.
Gollisuppe braune 344.
Golli, braune und Weise zum Aufbewahren 9.
Gollisuppe grüne 345.
Gollisuppe weiße 344.
Granad vom Kalbfleisch 109.
Griesknödl abgetriebene 27.
Grieskränze gebackene 394.
Griespfanzel abgetriebene in der Milch 250.
Griesspeise in Dunst aufgegangene 164.
Griesschmarren 261.
Grillirte Kalbsbrust mit Trüffeln 48.

Digitized by Google

Grillirte Rindsbrust 47.
Grundkopf oder Schweinsschlägel mit Kruste 363.
Gurken, farcirte oder Kukumern 353.
Gurken kleine einzumachen 337.
Gurkensalat 182.
Gurkensalat zum Aufbewahren 357.
Gurkensauce 34.
Gurkensuppe 345.

H.

Haarnadeln von Bisquit 317.
Hachis, das, zu machen 7.
Hachiskrapfeln gebackene in der Suppe 24.
Hachispfanzel 79.
Hachissuppe 19.
Hachistorte 143.
Hachis von der Lunge 88.
Hachiswandeln 142.
Hachiswandeln auf andere Art 143.
Häringsalat mit Erdäpfel 182.
Häringsalat mit Schmetten und Aepfeln 182.
Häring- oder Sardellensauce 33.
Häringsulze oder Aspic 191.
Häuplkraut eingewickeltes auf böhmische Art 353.
Häupl- oder weißes Kopfkraut 54.
Haferschleim 341.
Hagebutten (Hetschepetsch) oder Weichselsauce 32.
Hagebutten-Dest einzumachen 333.
Hagebutten-Semmeln 176.
Hagebuttenkoch mit gefüllten Semmeln gefäumt 381.
Hagebutten mit Weinbeeren-Compot 316.
Hagebuttenmus, gefäumtes oder Auflauf 263.
Hasen eingebackten mit Sardellensauce 113.
Hasen farcirten von übriggebliebenem Hasen 113.
Hasen gebratenen 112.
Hasenhühner auf Ragout 127.
Hasen in Blut gedünstet 113.
— kleinen jungen sammt den Balge gebraten 113.
Hasenohren 274.
Hasen von Fischfarce 237.
Hauberling oder Setzkuchen 282.
Hausen zu braten mit Sauce 231.
— geräucherten 231.
— zu kochen 231.
Hecht abgesotten mit Kren 226.
— abzusieden 281.
— gebratenen einzumariniren 375.
— gedünstet mit Sardellen 226.
— fricassirter kalter 226.
— in der Fricassee 225.
— oder Rognerkraut zu machen 238.
— zu braten 227.
Heidelbeerensaft 337.
Henne alte ausgelöste mit Reis 123.
Herzogskolatschen 394.
Heu gebackenes 274.
Himbeer- oder Maulbeeressig 337.
— — — Maulbeersaft mit Essig 336.
Hirnbavesen 77.
Hirnwürste 82.
Hirnwandelsuppe 20.
Hirschfleisch 45.
Hirschziemer oder Keule mit Rinde 44.
Hirsebrey 277.
Hobelschmitzen 323.
Hohlhippen 323.
Hollunderblüthen gebackene 273.
Hollunderlattwerge 316.
Hollunder schwarzen zu kochen 315.
Hopfensalat warmer 180.

Digitized by Google

Hoppelpopel ein warmes Getränk für den Husten 342.
Hospo von gelben Rüben und Pastinak 68.
Hospo oder gemischtes Gemüse 354.
Hühnerfarce 6.
Hühner fricassirte in der Sulze 189.
— — junge 125.
— — gebackene 154.
— gebackene 126.
— gefüllt und ausgelöste 127.
— — — gebraten 126.
— grillirte 128.
— — oder a la dauphin 127.
— in Blut gedünstet 125.
— in Essig abgesotten 128.
— junge mit Champignons 125.
— junge mit frischen Trüffeln 126.
— junge mit sauerem Rahm 371.
— junge mit Stachelbeerensauce 126.
— junge mit Zwiebel auf türkische Art 370.
— ordinär gebraten 124.
Hühnlein gefulztes 187.
Hufeisen gebackene 270.

J.

Indian braun gedünstet mit kurzer Sauce 120.
Indian gebratener kalt nach russischer Art 374.
Indian gebraten und gefüllt 120.
Indian gefulzter oder Gans 186.
Indian übriggebliebener grillirt auf russische Art 124.
Indian übriggebliebener mit kurzer Sauce 120.
Johannisbeeren einzusieden 328.
Johannisbeeren-Gefrorenes 325.
Jus- oder braune Suppe 3.
Juszucker zu machen 408.

K.

Käsekuchen böhmische ganz ordinäre 295.
Käsepasteten 295.
Kaffee Blanc manger 197.
Kaffeebretzen recht gute 323.
Kaffeecreme 308.
Kaffeemuß oder Auflauf 259.
Kaiserauflauf 257.
Kaisergerstensuppe 18.
Kaisergerste ohne Milch mit Chaudeau 400.
Kaiserpastete 141.
Kaisersauce 352.
Kaiserschnitzl 93.
Kaisersuppe 13.
Kaiserthee bei starken Husten zu trinken 342.
Kalbfleisch eingewickeltes 95.
Kalbfleischgranat 109.
Kalbfleischragout mit Pilsen 104.
Kalbfleischstaffad 108.
Kalbsbrust ausgelöste kalt mit Gelee 52.
— farcirte u. abgrillirte 362.
— gefüllte zu braten 48.
— grillirte mit Trüffeln 48.
— mit Zwiebel braun gedünstet 101.
— weiß gedünstet und farcirt 101.
Kalbsfüsse gebacken 91.
— grillirt mit Kräutersauce 92.
— in Limonisensauce 90.
Kalbsgekröse in ordinärer Sauce 91.
— mit Zwiebl u. Käs. 91.
Kalbskarbonaden (Coteletts) die beste Gattung 364.

Digitized by Google

Kalbskarbonaden farcirte 98.
— ordinäre 97.
— mit Kräutersauce 97.
— ordinäre auf dem Roste 96.
Kalbskeule gebraten und kalt gegeben 51.
— gespickt und gebeitzt 54.
— ordinär gebratene 52.
Kalbskopf auf böhmische Art 363.
— — der Schüssel 100.
— einen ganzen gekocht auf Beschamell 50.
— grillirt mit Glace 51.
— in Brodteig gebacken 100.
— mit Farce 98.
— — Rahm u. Käse 99.
— — Weinsauce 50.
Kalbskopfwandeln 144.
Kalbsleber gebackene mit brauner Sauce 88.
Kalbslunge in Schnitzen farcirte 87.
Kalbsnierenbraten mit Kindsmus begossen 47.
Kalbsohren farcirte u. gebackene 77.
Kalbsprieße braun mit Hahnenkämmen 102.
— fricassirt 103.
— weiß mit Champignons 102.
Kalbsroletten farcirte mit mehreren Farben 364.
Kalbsrückgrath ganzer gespickt und braun gedünstet 98.
Kalbsschlägel farcirter mit Sauce 99.
Kalbsschnitzeln kleine mit Champignons oder Maurachen 94.
Kalbszungen in pohlnischer Sauce 101.
— mit Pomeranzensauce 100.
Kapauner braun gedünstet auf wilde Art 371.
Kapauner gebraten auf Fasanenart 122.
— — kalt nach russischer Art 374.
— — mit Muscheln 122.
— — ordinär 121.
— — und gefüllt mit Austern 122.
— gefulzt 187.
Kapaunenschmarren 172.
Kapauner Uebriggebliebenes von 123.
— weiß gedünstet auf Champignons 123.
— Würste zu machen 82.
Kapseln gebackene 78.
Kapuziner-Knödl 369.
Karbonaden von Fischen 237.
Karbonaden zu allen Minuten 97.
Karfiol gebacken mit Rahmsauce 61.
— mit Buttersauce 60.
— — Kren 357.
— — Schinken u. Rahm 60.
Karfiolsuppe oder Blumenkohlsuppe 16.
Karmelcreme 309.
Karpfen à la Portugesa 224.
— blau abzusieden 224.
— einmarinirt 375.
— farcirter u. gebratener 222.
— ganz ordinär böhmischen 374.
— gefüllte 223.
— in Blut gedünstet 222.
— in böhmischer Sauce 221.
— oder jeden andern Fisch zu backen 225.
Kaumitzsauce 36.
Kindskoch für Kranke, welche keine Milch außer von Mandeln genießen dürfen 383.
Kindskochmuß-Auflauf mit Vanille 253.
Kirchweihkuchen böhmische 194.

Digitized by Google

Kirschen einzusieden 327.
— gebackene 272.
Kirschensuppe mit kleinen Klößen 347.
Kitzl in Essig abgesotten 111.
Klaubnudeln 286.
Kletzenbrod zu machen 411.
Knödl abgetriebene mit Gänseblut zur Nebenspeise 368.
Knödl gute böhmische 29.
— türkische 368.
Koch gesäumtes von Hagebutten mit gefüllten Semmeln 381.
Koch oder Auflauf von Brod 399.
Königscreme mit Arrak 401.
Kohlrabi auf gemeine Art 57.
— braun gedünstet 57.
— gefüllt als Nebenspeise 58.
— junge mit Schinken 58.
— mit Farce und braun gedünstet 58.
Kolatschen abgetriebene 286.
— böhmische 288.
— Karlsbader (ächte) 287.
— Wiener 287.
Kommißbrodsuppe gute 345.
Kräuteressig guten zu machen 338.
Kräutersalat mit Blumen 180.
Kräutersauce 31.
Kräutersauce im Winter 31.
— kalte 37.
Kräutersuppe 15.
— mit verlornen Eiern 208.
Kraftsuppe für Kranke 11.
Krammetsvögel gebraten 118.
— mit Farce in Kapseln 118.
Kranztorte von Mandeln 401.
Krapfeln portugieser 393.
Kraut blaues, mit Kastanien 60.
Kraut weißes, gedünstet 55.
Kraut weißes, gefülltes oder Wirsching 55.
Krautwürste zu machen 81.
Krebs-Auflauf 260.
— Butter 10.
— Hühnchen ausgelöste 369.
— Melone 149.
— Milch 316.
— Pasteten kleine von Wandeln 146.
— Pfanzel 160.
— Schöttl 9.
— Semmeln 175.
— Speisen im Dunst aufgegangene 163.
— Strudl 239.
— Suppe 14, 203.
— — mit Milch 203.
Kren kalten mit Essig und Oehl 37.
— mit Rahm 352.
— von Schnecken 352.
Kümmelfleisch oder österreichischer Golasch 362.
Kümmelsauce 32.
Kuchen oder geschnittene Nudeltorte 405.
Kuchen, Wiener 284.
Kugelhopf, Badner 396.
— besserer 285.
— feiner oder Butterlaibl 284.
— ordinärer 284.
Kuheuter in der Sauce 85.
Kukumern farcirte 353.
— oder Gurkensalat 182.
Kukumernsauce 34.
Kuttelflecke ganz ordinäre 92.
— mit durchgeschlagenen Erbsen 92.
— mit Petersilie u. Knoblauch 373.
Kuttelfleckpastete 141.

L.

Labberdan zu kochen 230.

Digitized by Google

J.

Jus, Schü- oder Kraftsuppe.

K.

Karfiol, Blumenkohl.
Kartoffeln oder Erdäpfeln.
Keule, Schenkel oder Schlägel.
Knödel oder Klöße.
Kohl, Köhl oder Wirsching.
Kollets oder Karbonaden.
Kranawitbeeren oder Wachholderbeeren.
Kranelli, Widdereier oder Bocksnieren.
Krapfen oder Kücheln.
Krebsbutter, eine rothe Butter, aus den Schalen der Krebse bereitet.
Kücheln, oder kleine Krapfen auf verschiedene Art.
Kukumern oder Gurken.

L.

Lendenbraten oder Lungenbraten.
Limonien oder Citronen.

M.

Marmelade, Oest oder das Mark von den Früchten, welches steif mit Zucker eingekocht wird.
Meerrettig oder Kren.
Mollbeeren oder Honigbeeren.
Mus oder Gasch, ein weiches abgekochtes Gericht von Milch und Mehl.

P.

Pfanzel, eine Speise, welche von Fleisch, Eiern, Semmeln und verschiedenen andern Zuthaten gebacken wird.
Pfannenkuchen oder Blinzen, Eierfladen, Eierflecke.
Pries ist das feinste milchweiße Fleisch, welches sich an der Lunge und am Halse befindet.
Pudding, eine Speise, die von Butter, Semmeln, Eiern und anderer Zuthat bereitet, in ein Tuch gebunden und gesotten wird.

Q.

Quark oder Topfer.

R.

Ragout, ein sehr fein oder klein geschnittenes Eingemachtes.
Rahm, Schmetten oder das auf der Milch befindliche Dicke.

Digitized by Google

Rissolen oder kleine gefüllte Backereien zur Nebenspeise.
Rothbeeren oder Erdbeeren.

S.

Sago, kleine gedörrte Kerne aus dem Mark eines Baumes in Ostindien.
Sahne oder Rahm.
Salmi, eine sehr schmackhafte Sauce, welche von zusammen gestoßenem Geflügel mit Wein ausgekocht wird, und gemeiniglich zu Federwild am dienlichsten ist.
Sauce, Soß, Brühe.
Sauerdorn, Weinschärl oder Essigbeeren.
Schenkel, Keule oder Schlägel.
Schmankerln, lauter abgetrocknete Rameln von einem feinen Mus.
Schmarren, eine abgerührte Speise, welche gebacken und klein gestoßen wird.
Schmetten oder Rahm, das Dicke auf der Milch.
Schnee, das Weiße von Eiern zu dickem Schaum geschlagen.
Schodo, sieh Chaudeau.
Schoten oder grüne Erbsen samme den Schalen.
Semmeln, gefüllte, oder Bavesen.
Skorzoner oder schwarze Wurzeln.
Spinattopfer, der zusammen gegangene Spinatsaft.
Staffade, eine Farce, welche wieder zu einem ganzen Ballen formirt und gedünstet wird.
Sulze oder Aspic.

T.

Tobinambours oder Erdbirnen, Erdkastanien.
Topfer oder Quark.

W.

Wachholderbeeren oder Kranawitbeeren.
Wamme, das Bauchfleisch.
Wandeln, welche den Namen nur von den Formen oder Modellen haben, die gemeiniglich länglich und wannenartig sind.
Wänst, Micke oder Kröse.
Weinschärl, Essigbeeren oder Sauerdorn.
Widdereier, Kranelli oder Bocksnieren.
Wirsching, Kohl oder Kohlkraut.

Z.

Zitronen oder Limonien.

Digitized by Google

Ochsenzunge grillirte 84.
Olioſuppe 12.

P.

Päng von Hecht 376.
Paperikahühnchen 370.
Paradiesäpfel-Sauce 34.
Paſtete harte mit Maccaronen u. Beſchamell 140.
— kalte mit Wild und Kalbsfarce 136.
— mit Auerhahn 138.
— — Kuttelflecke 141.
— von Erdäpfeln nach böhmiſcher Art 390
— von mürben Teig mit Farce 134.
Paſtetenfarce 6.
Perſikati gedrückte oder Quitten-Confekt 334.
Peterſilienbutter zu machen 12.
Peterſilienſauce 35.
Pfanzel abgetriebenes in der Milch 246.
— abgetriebenes in Wein aufgekocht 247.
— v. geſchnittenen Nudeln252.
Pflaumen einzumachen 335.
Pflaumenſuppe 348.
Pilſe oder Schwämme zu kochen 75.
Pöckelfleiſch oder Zunge 46.
Polenta die wälſche mit Käſe 155.
— von Erdäpfeln 156.
— eine andere Art 157.
Pomeranzen-Auflauf 259.
Pomeranzen-Creme 307.
Pomeranzenſallat zu gebratenen Geflügel 183.
Pomeranzenſchalen einzuſieden 410.
Portugieſer Krapfeln 393.
Portugieſiſche Sauce 351.
Poſtſuppe oder Suppenzelten auf Reiſen 343.
Poularde oder Kapaun auf Champignons weiß gedünſtet 123.
Preiſelbeeren einzumachen 334.
Preßwurſt 82.
Prieſel gebackene 77.
Pries- oder Euterragout gemiſchtes 102.
Prieſpudding 153.
Pudding engliſcher mit Chaudeau 150.
— im Dunſt aufgegangen mit Chaudeau 155.
— mit verlorenen Eiern 217.
— von mehreren Farben in der Suppe 20.
— wälſcher abgeſchmalzen151.
Punſch zu machen 338.
— Gefrorenes 326.
— Schaum 414.
— Torte 406.

Q.

Quark-Knödel 418.
— Küchel 283.
— Nudeln mit Rahm 245.
— Strietzel 283.
— Strudel 241.
Quitten-Auflauf 257.
— Compot 314.
— Confekt 334.
— Oeſt, Marmelade oder Lattwerge 333.
— Küchel 320.
— Mus geſchäumtes oder Auflauf 262.
— Saft 335.
— Spalten einzumachen330.
— Sulze 193.

R.

Ragout zu machen 7.
— gemiſchtes mit gefärbten Schötteln 103.

Digitized by Google

Ragout gemischtes von Pries und Enter 102.
— grünes mit rothen Reif auf der Schüssel 105.
— Melone 149.
— Nudeln gebackene mit süßer Sauce nach preußischer Art 367.
— rothes mit grünen Reif auf der Schüssel 105.
— oder eingemachtes mit weißem Reif auf der Schüssel 104.
— Semmeln 175.
— von junger Gans oder Ente 104.
— von Kalbfleisch und Pilsen 104.
— von Rückenmark, Spargel Austern 103.
— übriggebliebenem Braten 106.
— Wandeln 144.
— weißes mit gelben Reif auf der Schüssel 106.
Rahmnöckerln saure zur Suppe 206.
Rahm-Sauce saure mit Kappern 33.
— süße 34.
Rahmstrudel ausgezogene 206.
Randkuchen 388.
Repphühner mit Linsen 70.
— mit Salmi 116.
— zu braten 115.
Regenwürmernudeln in Milch 249.
Regenwürmer von Brandteig 377.
Rehziemer gespickt und gebraten 45.
— Keule mit Rinde 44.
Reisauflauf à la Pius 255.
— mit Zucker und Zimmet 254.
Reis in Milch mit Zucker und Zimmet 250.
Reis-Birnen gebackene 275.
Reis-Küchel 282.
— Meridon 150.
— mit Ragout 156.
— Pastete mit Reifeln 147.
— Pudding 152.
— Schleim 340.
— Speise gebackene mit Ragout 165.
— Speise gesottene oder in Dunst aufgegangene 163.
— Speise gestürzte 397.
— Strudel 240.
— wälschen 156.
Renger oder Seefisch zu backen 232.
Rengto oder unzeitige Zwetschgen einzumachen 330.
Resetten von Hachis in brauner Suppe 344.
Rettige junge Monat, als Zugemüse 73.
Rindfleisch auf Portugieser Art 43.
— in der Braise 41.
— mageres mit Weichsel- oder Himbeerglace 43.
— Pfanzel süß 161.
Rindsbrust grillirt 47.
Ringeltorte 405.
Rinsoletts gebackene von Gehirn 76.
Rogner-Kraut 238.
— Suppe 205.
Rollade oder Spießvögel gebraten 96.
— von Kalbfleisch mit Bertram gedünstet 95.
Rolletten gebackene von Reis mit Hachis 366.
— gefüllte von Kalbfleisch 365.
— von Erdäpfeln gebackene 366.
— von Erdäpfeln mit Käse 162.
Rollet melirtes vom Kapaun 367.

Digitized by Google

Lachs frischen zu kochen 230.
Lachs, wie man ihn zur Dauer aufbewahret 375.
Lämmer junge verschieden zuzubereiten 110.
Lamm oder Kitzl in Essig abgesotten 111.
Lammfleisch gebackenes 111.
— gedünstetes oder eingemachtes 110.
Lammschlegl glacirt auf Gurken 112.
Lammschlegl weiß gedünstet auf Eiern 111.
Lattwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden 316.
Leber geschwinde auf wälsche Art 89.
— gespickte (ganze) 89.
Leberknödl 26.
— abgetriebene 26.
Leberpfanzel 158.
Leibersuppe 12.
Leberwürste geräucherte 80.
— gute zu machen 80.
Lendenbraten auf ungarische Art 41
Lendenbratenschnitzl mit Kräuter auf dem Roste 107.
Limonade zu machen 340.
Limonienkoch gelbes f. Kranke 384.
— weißes 384.
Limonienmus aufgebranntes oder Gasch 265.
Limonien- oder Pomeranzen-Auflauf 259.
Limonien- oder Pomeranzen-Creme 307.
Limonienfauce 32.
Limonienfulze 192.
Linsen auf Repphühner 70.
Linsensuppe 204.
Linzer Konfekt 322.
Linzer Torte 299.
Lunge ordinäre 87.
Lungenauflauf 260.
Lungenbratenschnitzl farcirte 107.
— mit Kräutern auf dem Roste 107.
Lungenhachis 88.
Lungenkrapfeln 178.
Lungenkrapfeln gebackene aus Bierteig 178.
Lungen oder Gekröspudding 153.
Lungen- oder Lendenbraten auf böhmische Art 359.
Lungen- oder Lendenbraten auf russische Art mit rothen Wein 359.
Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart 41.
Lungen- oder Lendenbraten kalt zu geben 360.
Lungenpfanzl 159.
Lungenschmarren 174.

M.

Maccaroni mit Käse u. Fleisch 157.
— wälsche 157.
Maccaronen oder Nudelspeise mit geräuchertem Fleisch 220.
Maccaronen-Pastete (Mailänder) mit Jus und Käse 140.
Mandelbögen 305.
— braune 305.
Mandelcreme 309.
Mandelhäuschen gestiftelte 321.
Mandelkäse 312.
Mandelkoch 397.
Mandelkränze 392.
Mandelkren 36.
Mandellaibel gestoßene 320.
Mandelmaultaschen 293.
Mandelmilch 340.
Mandelstrudl 409
Mandeln im Schlafrock 322.
— geröstete 322.
Mandelsauce mit Wein 35.
Mandelstrudl 379.
Mandeltorte 298.

Digitized by Google

Marcipanteig zu Torten von kleinen Backwerk 403.
Markkrapfeln 177.
Markmelone 148.
Markspeise in Dunst aufgegangene 166.
Markstrudl 240.
Markwandeln 149.
Marmelade oder Latwerge 333.
Maulbeersaft mit Essig 336.
— — Zucker 336.
Maurachen gebackene von der Lunge 179.
Maurachensuppe falsche 17.
Maybutter gute, zum sächsischen Butterbrod 416.
Mehlgerste in Milch 250.
Mehlklöße kleine 348.
Mehlschmarren ordinäre 251.
Mehlspeise besonders gute mit Chaudeau 382.
— gute von Amuletten 383.
— gute v. Nudelflecken 378.
— — — Aepfeln mit Gascha 385.
— gute von geschnittenen Amuletten 383.
Mehlstrudel ausgezogenen 238.
Melonenschnitze einzumachen 331.
Milch gesulzte mit Schnee 311.
Milchnerwandeln in brauner Suppe 205.
Milchrahmsuppe süße 209.
Milchrahmwandeln 147.
Milchreis mit Zucker und Zimmet 250.
Milchschaum gestürzten mit Backereien garnirt 195.
Milchschnee schönen melirten 413.
Milzsuppe 14.
Mollbraten oder Schweinskeule zu dünsten 54.
Molken zu bereiten 339.
Monatrettige junge als Zugemüse 73.
Muskazonnerl 321.
Mus oder Auflauf von Kaffee 259.
— — Gasch von Erdäpfeln 68.
Muschelküchel gebackene mit Salmi 167.
— kleine mit Karpfenmilchner 221.
Muschelsauce 350.
— falsche 350.

N.

Nierenamulette 169.
Nierenpfanzel 158.
Nierenschmarren 174.
Nierenwandeln 144.
Nocken Salzburger zu machen 379.
Nockerl von übriggebliebenen Braten in Buttersauce 162.
Nudeln abgetrocknete oder gestutzte 247.
— gebackene, geschnittene mit Rahm 377.
— geschnittene in Milch 247.
Nudelpfanzl süßes 160.
— mit Farce in einer Sauce 160.
Nudelpfanzelspeise mit geräucherten Fisch 220.
Nudeltorte geschnittene oder Kuchen 405.
— geschnittene zu machen 406.
Nüsse grüne wälsche 329.

O.

Oblatkuchen 269.
Ochsenaugen o. gebackene Eier 218.
Ochsengurgeln 273.
Ochsenmaul oder Obergaum als Eingemachtes 373.
Ochsenschweifbraun gedünstet 86.

Digitized by Google

Semmelschmarren 251.
Semmelwandeln in süßer Rahmsauce 219.
Senftsauce kalte 37.
Setzkuchen 282.
Sillebub od. kühlendes Getränk im Sommer 415.
Spanferkl gefulztes 185.
— zertheiltes 186.
— zu braten 49.
— zu füllen u. zu braten 49.
Spanische Winde 319.
— — andere Gattung 320.
Spargl ganz ordinär mit Butter 355
— mit Buttersauce 61.
— — Butter u. Limonien 61.
— oder Blumenkohlsuppe 16.
Speckknödel abgetriebene 27.
— ordinäre 27.
Speckſalat warmen 180.
Speise gefottene mit drey Farben 164.
— sehr kostspielige kalte von Fasan od. Rephühnern 371.
— gute von Schwarzbrod und Aepfeln 381.
Spießvögel od. Rollade gebraten 96.
Spinatauflauf 258.
— farcirter 62.
— in Milch gekocht 62.
— mit Fleischsuppe 61.
— Schöttl 10.
— Torte 299.
— Topfer zum Färben zu gebrauchen 10.
Spritzstrauben gebackene von Brandteig 267.
Stärkknödel von Erdäpfelmehl 417.
Staffat von Kalbfleisch 108.
— — Wildbret 108.
Steckrüben in Bier gekocht 59.
Stockfisch gebackenen mit Rahmsauce 234.
Stockfisch gut zu wässern 232.
— in der Pastete mit Beschamell 233.
— mit süssen Rahmkren 233.
— ordinären mit Butter abgeschmalzen 232.
Strießl Bisquit 317.
Strudel mit Aepfeln gefüllt 240.
Strudl mürben mit Weinbeeren und Zibeben 148.
— von Mandeln 409.
Süße Butterkrapfel 142.
— Rahmsauce 34.
Süßen gelben Rübensalat 183.
Sudfische à la Portugesa 224.
Sulze grüne 193.
— oder Aspic 189.
— von Hollunder einzusieden 316.
Suppe braune 3.
— — mit gebackenen Maurachen 206.
— französische 211.
— gute mit Erdäpfel = Nokkerln 346.
— mit Beschamellnöckerln 22.
— — Butternöckerln 22.
— — Consume 19.
— — Eyergerste 23.
— — gebackenen Hachiskrapfeln 24.
— — geschnittenen Nudeln 22.
— — Pudding von mehreren Farben 20.
— — Schöwel 21.
— ordinäre 3.
— russische 24.
— von Endivien, Wirsching od. Sauerampfer 15.
— — Erdäpfeln 16.
— — gelben Rüben 16.
— — Hirnwandeln 20.
— — Kaisergerste 18.

Digitized by Google

Suppe von Sauerampfer 15.
— — Steckrüben braune 16.
— — Vögeln 15.
— — Wildbret 346.
Suppe weiße fricassirte 13.
— — gestoßene 13.
Syrupkuchen 294.

T.

Talken abgetriebene böhmische 289.
— ganz ordinäre dto. 419.
— gegossene böhmische 292.
Tauben gefüllt und gebraten 128.
— gespickte mit Wachholderbeeren zu dünsten 129.
— in Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln 129.
— junge mit Wein 130.
— mit Ragout gefüllet und gedünstet 129.
Teig getriebener od. Mehlgerste in Milch 250.
Thee Gefrornes von 326.
Tobinambours, Erdbirnen in Buttersauce 73.
Topfer oder Quarkknödl 418.
— — — küchel 283.
— nudeln mit Rahm 245.
— striezeln 383.
— strudel 241.
Tropfnudeln abgetrocknete 248.
Troffsuppe 210.
Torte aufgesetzte 303.
— gute von geläuterten Zukker 407.
— Kranz von Mandeln 401.
— Punsch zu machen 406.
Tortletten kleine 304.
— — weise 304.
Tyrolerbrod zu machen 319.
— kropf 271.

V.

Vanillecreme 308.
— koch, einbrennend mit Rum od. Weingeist 389.
Vanillennudeln gebackene mit Milch-Chaudeau 276.
Veilchencreme 312.
— sulze 193.
— — blaue 415.
Vögelsuppe 15.
Vogelnester in Chaudeau 382.
Vollanerkrapfel 253.
— strudel 294.

W.

Wälsche Maccaronen 157.
— Nüsse, grüne 329.
— Nudeln 378.
— Polenta mit Käse 155.
Wälscher Reis 156.
— Salat mit Wein und Essig 183.
Wachholderbeersauce zu Wildpret 32.
Wachsstockpastete 134.
Wachteln gebratene mit Sauerkraut 70.
Waffeln abgetriebene 289.
Wamme gefüllte 83.
Wandeln von grünen Erbsen 147.
Warmer Hopfensalat 180.
— Speksalat 180.
Wasser-Küchel 288.
— Schnitte 252.
— Spatzen 252.
Weichsel-Auflauf 635.
— Koch 399.
— Kuchen guter 290.
— Saft 336.
— in Essig 336.
— Sauce 32.
— Semmeln 175.
— Sulze rothe 192.

Digitized by Google

Rosen gebackene 391.
— Küchel 272.
Rosinensallat 182.
Rostbeef ganz ordinär auf jüdische Art 358.
— oder englischen Braten 40.
Rostbraten auf wiener Art 42.
— farcirter 360.
— gedünstet 361.
— mit Rahmsauce 361.
— mit Sardellensauce 43.
Rostbratenschnitzel 94.
Rüben baierische (Steckrüben) in Bier gekocht 59.
— gelbe gedünstet mit süßem Rahm 59.
— gelber Auflauf oder Mus 260.
— Kraut gehacktes oder gehobeltes mit Schweinsfüßen 73.
— rothe als Gemüse zu kochen 354.
— sallat süßen gelben 183.
Rübensuppe gelbe 17.
Rüben weiße mit Zucker gedünstet 59.
Russische Fastensuppe ordinär 346.
Russische Suppe 24.
Russischer Rostbraten 43.
Russischer Salat auf Reisen mitzunehmen 183.

S.

Saftsuppe braune mit Reis oder Maccaronen 11.
Saft von Schwarz- oder Heidelbeeren 337.
Sagopudding mit Chaudeau 152.
Sagoschleim mit Wein, sächsischer Art, sehr gesund 350.
Sagosuppe 18.
Sagosuppe weiße 349.
Salamiwürste zu machen 81.
Salat gezierter mit gefärbten Eiern 181.
Salat, Gurken für die Dauer aufzubewahren 357.
Salat ordinär grüner 179.
— russischer auf Reisen mitzunehmen 183.
— wälscher mit Wein oder Essig 183.
— von gesulzten Wurzeln 358.
Salbey gebackene 273.
Salmi, das zu machen 8.
— von Champignons 8.
— gutes von Moosschnepfen 372.
Salmispeise gebackene mit Sauce 167.
Salmi von Rephühnern 117.
Sandtorte nach preußischer Art 404.
Sardellenbutter zum Aufbewahren 12.
Sardellenbutter gebackene 77.
— oder Häring-Sauce 33.
Sardellensauce 34.
Sau- oder Feldbohnen zu kochen 74.
Sauce blanche, weiße Sauce 29.
— Boeuf à la mode 29.
— portugiesische 351.
— von Till- oder Gopperkraut 352.
Sauerampfer mit Fricandeaux 72.
Sauerampfersuppe 347.
Sauergesulzte verlorne Eier 189.
Sauerkraut mit Fasan 71.
— mit Fenchelkraut und saueren Schmetten 71.
Sauerkraut mit gebratenen Wachteln 70.
Sauerkraut mit Zwiebel und Schinken 70.
Saure Rahmnöckerln zur Suppe 206.

Digitized by Google

Saure Rahmsauce mit Kapern 33.
Schafskarbonaden kleine im Schlafrock 78.
Schafskarbonaden gedünstet 97.
Schafskeule mit Knoblauch u. Erdäpfeln 53.
Schale kalte von Bier 339.
— — von Wein 339.
Schildkröten gekochte mit Limonienschalen 130.
Schildkröten im Blut gekocht 131.
— zu backen 131.
Schinkenflecke ganz ordinär 174.
Schinken guten zu kochen 47.
Schinkenknödl 25.
Schinken mit jungen Kohlrabi 58.
Schinkenpudding mit Citronat 154.
Schinken von Mandeln 409.
Schinkenwandeln 143.
Schlegel oder Hasen von Fischfarce 237.
Schleimsuppe mit gedörrten Schwämmchen 204.
Schleyen abzusieden 229.
— im Blut gedünstet 225.
Schleyensuppe 202.
Schief- oder Spießtorte 302.
Schloßbratel gedünstetes mit Zwiebeln 52.
Schmankelmuß aufgebranntes 265.
— gebackenes 266.
— kalt gesulztes 267.
Schmalznudeln ordinäre 280.
Schmankerl Gefrorenes 326.
Schnecken ganze 235.
— gefüllte 235.
— in einen Hachis 236.
Schneckennudeln oder Wespennest 285.
Schnecken-Salat 181.
Schnecken-Sauce 351.
Schnecken schlampende zuzurichten 236.
Schneckensuppe 203.
Schneckenwürste 236.
Schneeballen zu machen 274.
Schnee von Eierweiß zu machen 10.
Schnepfen auf Salmi 117.
Schnepfen zu braten 116.
Schnitze von einem Euter grillirt auf einer Kräutersauce 87.
Schnitzel farcirte von Lungenbraten 107.
Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern auf dem Roste 107.
Schnitzel weiß gedünstet auf Champignons 93.
Schöpsenkeule ordinär gebraten 53.
Schöpsennieren zu kochen 374.
Schöpskarbonaden 96.
Schüsselpastete harte 138.
Schwämme zu kochen 75.
Schwarze Artoffeln zu bereiten 75.
— Brodsuppe mit einer Kruste 24.
— Hollunder zu kochen 315.
Schweinskeule oder Mollbraten zu dünsten 54.
Schweinskopf gesulzten 184.
Schweinsmagen gesulzten 188.
Schweins- oder Schafskarbonaden gedünstet 97.
Scorzonern zu kochen 73.
Seefisch oder Renger zu backen 232.
Sellerie gekochte zum Gemüse mit Erdäpfeln 64.
— mit Käse 65.
Selleriesauce 35.
Semmelauflauf ordinärer 264.
Semmel gebackene 278.
— gefüllte mit Chaudeau 176.
Semmelknödl abgetriebene ordinäre 28.
Semmelknödl Fasten ordinär 28.
Semmelkren 36.
Semmelnudeln 248.

Digitized by Google

Vom Geschirr.

Assiette, eine Schüssel oder Platte zu Nebenspeisen.
Backplatte oder Backblech.
Bratraine oder Bratpfanne.
Casserolle, Kasserole oder eine kupferne, aber verzinnte Pfanne.
Hafen oder Topf.
Röhre oder Ofenröhre, worin gebacken wird.
Schürer oder Schaufel.
Seiher oder Durchschlag.
Sprudler oder Quirl, womit man Choccolade und anderen Schaum verfertigt.
Tiegel oder Raindel.
Wiegemesser, Schneidemesser.

Vom Maß und Gewicht.

Zentner, der österreichische, hält 110 bairische Pfund.
— berliner, hält 91⅔ wiener Pfund.
Es machen also 11 Pfund bairisch 10 Pfund wiener, und 10 Pfund wiener 12 Pfund berliner Gewicht.
Maß, bairische hält ¾ österreicher oder 3 Seidl.
Quartl, der ¼ Theil von einer bairischen Maß.
Maßl, ¼ österreicher Maß oder ein Seidl.
Kandl, eine halbe österreicher Maß.
Gazel, ein münchner Milchmaß, welches in Oestreich ¼ Maß oder ein Seidl ist.
Quart, berliner ist ⅚ österreicher oder ⁹/₁₀ bairische Maß, 4 bairische machen 3 österreicher Maß.

Digitized by Google

Preußisches Maß und Gewicht.

Das preußische Maß verhält sich zu dem baierischen auf folgende Weise: Ein preußisches Quart ist etwas mehr als eine baierische Maß; sechs preußische Quart machen sechs baierische Maß und ¾ oder drei baierische Quartel und fünf österreichische Maß.

Im Gewicht macht ein preußischer Zentner 120 baierische und 110 österreichische Pfund, und 36 baierische Loth machen ein preußisches Pfund.

Anmerkung

über das Gewicht und die verhältnißmäßige Quantität der Semmeln.

Da die Quantität der Semmeln bei den meisten Speisen mit Geldbetrage angegeben ist, und da wegen der öfteren Veränderung des Getreidpreises keine richtige Zahl hierüber angegeben werden kann; so fand ich für nothwendig, die Semmeln nach dem Gewichte anzugeben, und zu sagen, daß damahl, als ich das Buch geschrieben, eine zwei Kreuzersemmel ein Viertelpfund oder acht Loth gewogen habe: daher, glaube ich, wird bei jedesmahliger Abwägung der Semmeln die beste Quantität bestimmt werden können.

Digitized by Google

Weichseln eine Gattung in Honig einzumachen 332.
— ganze oder Fisigonien in Weineſſig einzumachen 332.
— gebackene o. Kirſchen 272.
— Gefrorenes von 325.
— oder eine Gattung Fisigonien im Kirſchgeiſt o. Weinbranntwein 332.
— oder Kirſchen einzuſieden 327.
Weinbeeren- oder Hagebutten-Compot 316.
Wein-Brulle zu machen 338.
— Creme 310.
— Koch für Kranke 384.
— Nudeln gebackene mit Chaudeau 276.
— oder Eſſigbeeren einzumachen 329.
— Sauce zu Fleiſch oder Fiſchen 30.
— Schark oder Eſſigbeerſulze 193.
— Suppe 209.
— Trauben-Creme 313.
— — einzuſieden 328.
Weiße Fiſchjusſuppe 201.
— fricaſſirte Suppe 13.
— geſtoßene 13.
— Rüben mit Zucker gedünſtet 59.
— Sauce 29.
Weißes gefülltes Kraut oder Wirſching 55.
— Kopfkraut auf gemeine Art 54.
— Kraut gedünſtet 55.
— Limonienkoch für Kranke 384.
Weißkraut gefülltes oder geſtürztes 55.
Weſpenneſt oder Schneckennudeln 285.
Widdereier oder Bocksnieren gebackene 78.
Wie man gebratene Fiſche, Hechte und Karpfen einmarinirt 375.
Wiener Faſtnachtkrapfen 279.
— Kuchen 284.
Wildfarce 6.
Wildpret nach polniſcher Art 372.
— Sauce kalte 37.
— ſchwarzes in Sud aufzubewahren 45.
— ſchwarzes zu kochen 44.
— Staffad 108.
— Suppe 346.
Wildsleber 89.
Winde ſpaniſche 408.
Winterkohl zu kochen 74.
Wirſching mit Reis auf ruſſiſche Art 56.
— mit Sauerampferſuppe 15.
— mit Schalotten braun gedünſtet 56.
Würſte auf Reiſen 83.
Würſte gefüllte von Brandteig mit Ribiſeln o. Hagebutten 395.
— von Gekrös 83.
Wurzelſalat 181.
— geſulzt 358.
Wurzelſuppe franzöſiſche 18.

3.

Zapfkuchen 282.
Ziegen junge auf verſchiedene Art 110.
Zitronenſchalen einzuſieden 410.
Zuckerduft weißen oder Jus-Zucker zu machen 408.
Zuckererbſen ausgelöſete mit ſüßen Rahm 63.
Zucker gute Torte von geläuterten 407.

Digitized by Google

Zuckerschotten zu kochen 63.
Zuckerstrauben 271.
Zunge 46.
— farcirte 85.
— in Dunst aufgegangene Farce mit geräucherter, in Form eines Sternes 164.
Zwetschgen-Compot frisches 315.
— gebackene 270.
Zwetschgenknödel gebackene 419.
Zwetschgen- oder Pflaumensuppe mit oder ohne Schmetten 348.
Zwetschgen unzeitige oder Renclo einzumachen 330.
Zwieback 269.
Zwiebel farcirte 74.
Zwiebelsauce 31.

Gedruckt bei Thomas Thabor.

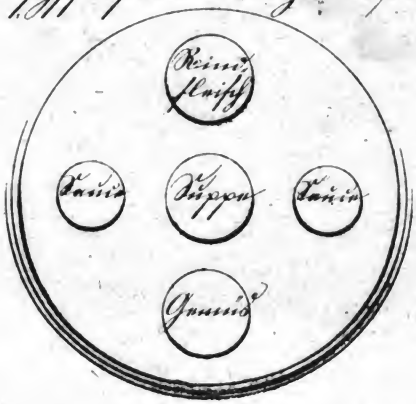
Bayerische Staatsbibliothek München

Digitized by Google

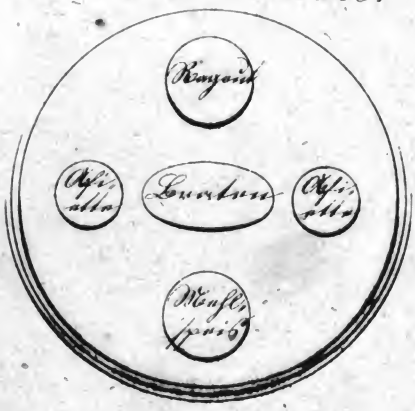
Auftrag-Tafel

Erste Tracht.

No 1. zu Rindfleischspeisen. No 2 zu Kalbsspeisen.



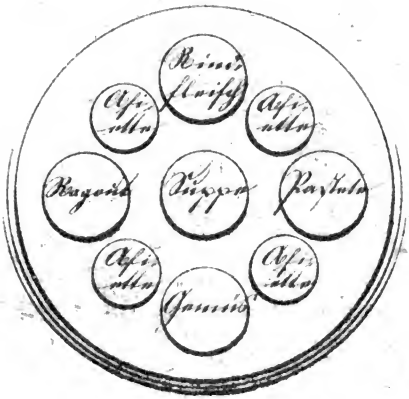
Zweite Tracht.



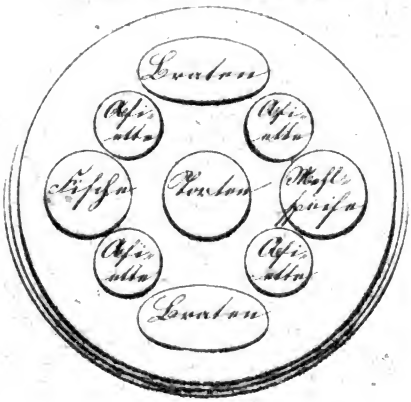
Digitized by Google

Erste Tracht.

No. 3. zu Fleischspeisen. No. 4. zu Fastenspeisen.



Zweite Tracht.

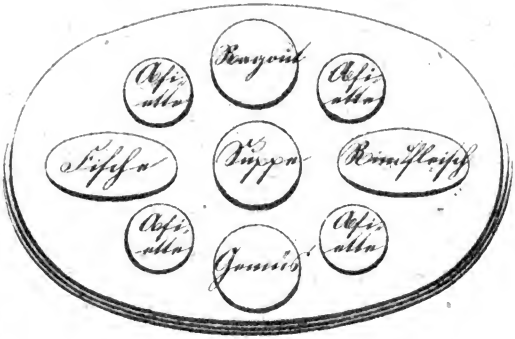


Digitized by Google

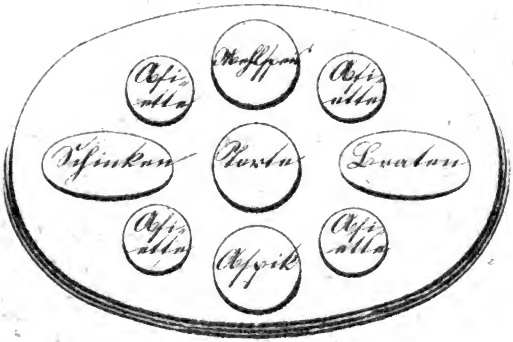
Digitized by Google

Erste Tracht

No. 5.



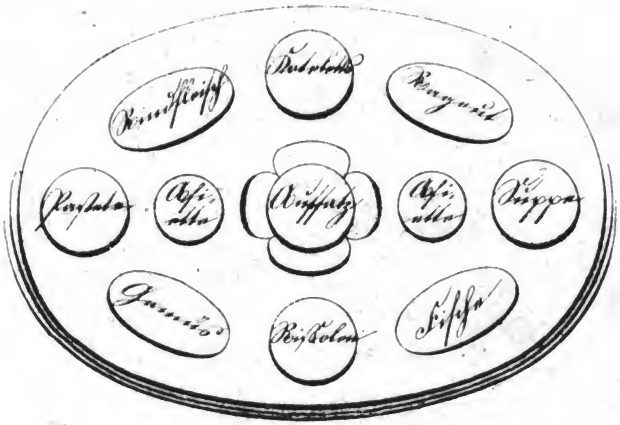
Zweite Tracht.



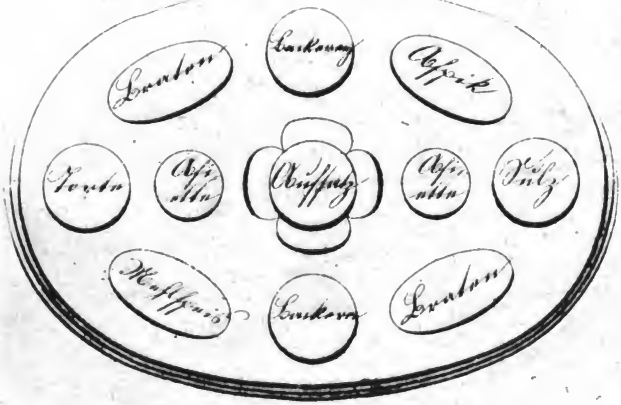
Digitized by Google

Erste Tracht.

No. 6.



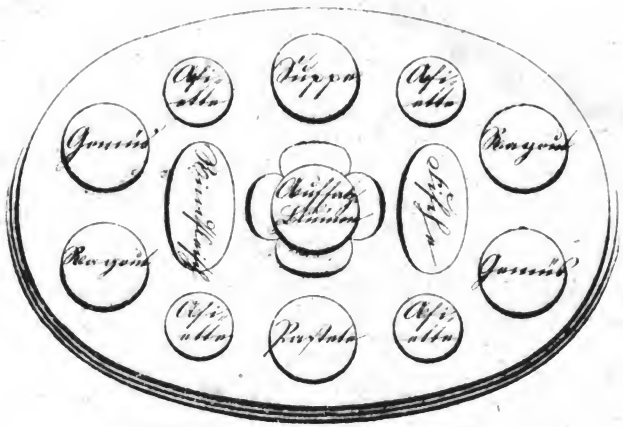
Zweite Tracht.



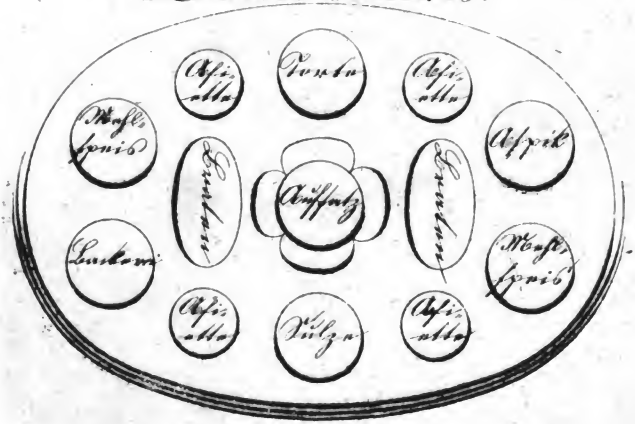
Digitized by Google

Digitized by Google

Erste Tracht.
No. 7.

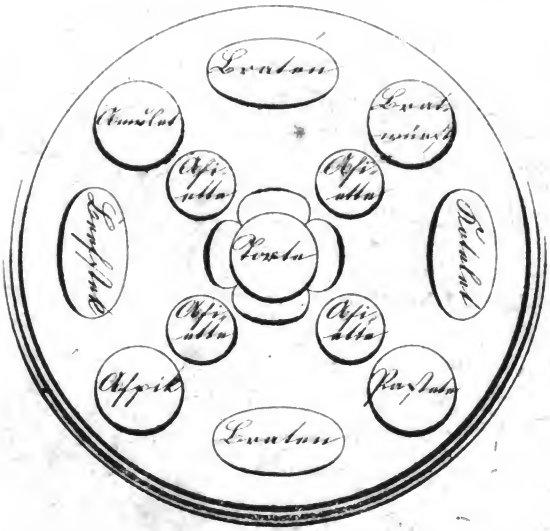


Zweite Tracht.



Digitized by Google

Soupée.
No. 8.

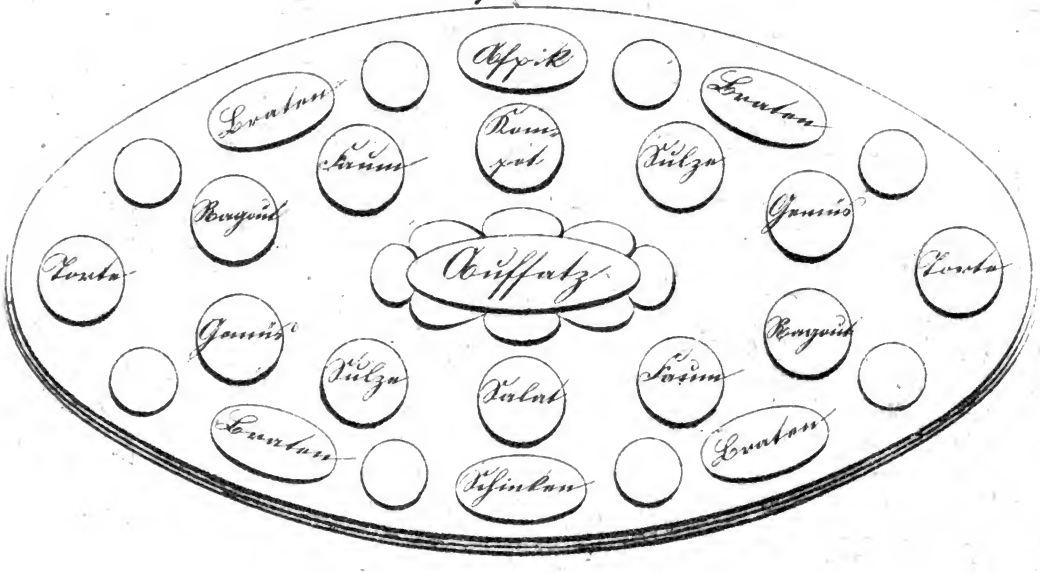


Digitized by Google

Digitized by Google

Tab. 7.

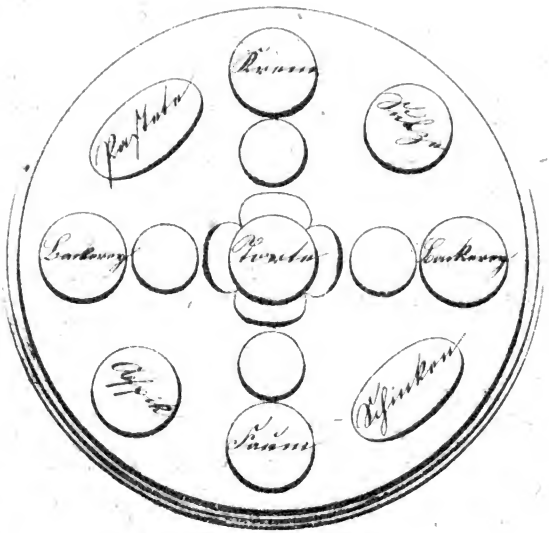
Soupée. No. 9.



Digitized by Google

Digitized by Google

Soupée.
No. 10.



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

H. HEINRICE
Buchbinderei
Rottenburg / L.